Der Bagger

Grabungen zwischen Ernst und Satire

10. Ausgabe, Sommer 09

Inhalt

Impressum

Der Bagger: redaktion@derbagger.org – **Homepage:** www.derbagger.org **Konto:** Konto-Nr.: 289 147 43 800, BLZ: 20111, Erste Bank **Herausgeber und Medieninhaber:** Zwischen Ernst und Satire – Verein für Diversität in der Medienlandschaft (Waaggasse 12/12, 1040 Wien, ZVR-Zahl: 720349459) **Redaktion:** Anna Sawerthal, Reinhard Klauser, Sigrid Pohl, Viktoria Mohorn, Vitus Angermeier **Homepage:** Rupert Angermeier (Meisterkoch), Vitus Angermeier (Tellerwäscher)

MitarbeiterInnen dieser Ausgabe: Anna Sawerthal (as), Birgit Schörkhuber (bix), Brigitte Auer (bri), Christina Schöftner (chr), Christoph Schütz (toph), Clemens Rauchenwald (clr), Daniela Zeilinger (dz), Erwin Steinbach (caru), Gerlinde Wallner (ger), Harald Höller (hh), Hubert Weinheimer (wein), Jan Korbelik (kor), Leonhard Reul (lr), Matthias Böhm (matt), Mira Mann, Reinhard Klauser (pro), René Wieland (elp), Rupert Angermeier (ra), Shoka Golsabahi (shg), Valentin Amlinger (vam), Vitus Angermeier (va) **Layout:** Sigrid Pohl **Titelblatt:** Simona Reisch (simonareisch.at.tf) **Zeichnungen/Illustrationen:** Martin Freinschlag , Edgar Leitan, Erwin Steinbach, Elena Anna Rieser, Cornelia Taucher **Fotoserie:** Elena Anna Rieser (photocase.com | pheebs) **sonstige Fotos** (falls nicht angegeben): Vitus Angermeier **Korrektorat:** Sandra Illibauer-Aichinger **Auflage:** 2000 Stück **Erscheinungsdatum:** 20.06.2009 **Erscheinungsort:** Wien **Preis:** 2 Euro

ISSN-Nr.: 1999-3382

Alle Artikel spiegeln in erster Linie die Meinung des Autors oder der Autorin wider, und nicht unbedingt die der Redaktion. Die Redaktion bemüht sich, auch Meinungen, die nicht voll und ganz der ihren entsprechen, einen Raum zu geben, wenn sie diese für interessant und diskursfähig hält. Die Redaktion überlässt sowohl die Entscheidung, welche Rechtschreibung verwendet als auch ob und wie geschlechterspezifisch geschrieben wird, den einzelnen Schreiberinnen und Schreibern. Andere Sprachen als Deutsch sind willkommen.

Offenlegung gemäß §25 des Mediengesetzes: Der Bagger ist das Organ des Vereins Zwischen Ernst und Satire – Verein für Diversität in der Medienlandschaft. Er setzt sich inhaltlich mit Themen aus Politik, Kultur und Wissenschaft – teils ernsthaft, teils satirisch – auseinander. Die Rechte liegen bei den UrheberInnen der jeweiligen Artikel, Fotografien, Illustrationen.

Editorial

Lieber Konsument!
Liebe Komsumentin!
Dies ist die 10. Ausgabe des Baggers und sie wartet nur darauf, verschlungen zu werden. Um die enthaltenen Leckerbissen besonders schmackhaft zu machen, haben wir uns etwas Spezielles überlegt und unsere erste durchgehend farbige Papierbaumaschine produziert.

Entsprechend bunt gestaltet sich dann auch der Inhalt: Angefangen von der kulinarischen Kulturdebatte und der Behandlung der Konsumproblematik, über Essen, das anders ist, aussieht oder schmeckt als es sollte, über Essen in dünner Luft bis hin zur Lösung der Hungerproblematik haben wir einen ausgewogenen Lektüremenüplan zusammengestellt und mit geschmackssicher ausgewählten Kulturhäppchen verfeinert.
Damit Sie aber – ganz eingetaucht ins Lesevergnügen – nicht nur an geistiger Überfettung erkranken, haben wir zwischendrin einige Rezepte eingestreut, mit denen Sie dann, am besten bevor sich das Hirn gänzlich überfressen hat, der Gerechtigkeit halber ausgleichend und völlig geistfrei ihren Magen zufriedenstellen können.

Mahlzeit! wünscht
Ihre ergebene Bagger-Redaktion

baggerdelle

Wer zuletzt lacht

Also, das mit den Kindern in Afrika, das ist schon ziemlich übel. Dass die nichts zu essen bekommen, das kann ich gar nicht verstehen. Ich mein, bei uns reden ja alle von Wirtschaftskrise und so, da geht's halt um ein paar Jobs, aber dort unten gibt's ja nicht mal was zu essen. Ist ja logisch, dass die dann alle zu Piraten werden, da brauchen sich die blöden Amerikaner gar nicht aufregen, find ich. Naja, andererseits sind die irgendwie auch selber Schuld. Sollen sich halt ein bissl zammreißen und nicht so viele Kinder auf die Welt bringen, die dann im Endeffekt draufzahlen müssen. Aber trotzdem, im Vergleich zu denen geht's uns irgendwie einfach zu gut. Wenn ich mir die ganzen gierigen Manager so anschau, also den Meinl zum Beispiel, da könnt' ich so richtig auszucken vor lauter Wut. Sollen die doch auch einmal was hergeben, dann würd's uns gewöhnlichen Leuten auch mal besser gehen. Diese Verbrecher fahren mit fünf Autos gleichzeitig, und unsereins kann mit den Öffis rumfahren, die immer teurer werden, obwohl sie sowieso andauernd zu spät kommen. Denen Reichen gehört ganz einfach alles weggenommen. Aber irgendwann kommt denen alles zurück, irgendwann wird's wieder mal krachen. Dann kehrt endlich mal Gerechtigkeit ein, und am Ende werden wir die sein, die das Lachen haben – weil wir halt schlicht und einfach auch mit dem Wenigen zufrieden sein können, das wir haben.

pro

redaktionelles

Fördermitglied werden!

Durch eine Fördermitgliedschaft bei zEuS (Zwischen Ernst und Satire – Verein für Diversität in der Medienlandschaft) unterstützen Sie den armen *Bagger* und bekommen ein ganzes Jahr jede Ausgabe druckfrisch nach Hause zugestellt. Ab einer Spende von 15 Euro sind Sie automatisch förderndes Mitglied.
Entweder über unsere Homepage Kontakt aufnehmen (http://derbagger.org/abo) oder einfach den gewünschten Betrag an folgendes Konto überweisen und als Verwendungszweck (oder per E-Mail) Name und Zustelladresse angeben.

Verein für Diversität in der Medienlandschaft
Waaggasse 12/12, 1040 Wien
Konto-Nr: 289 147 43 800
BLZ: 20111
Bank: Erste Bank
IBAN: AT402011128914743800
BIC: GIBAATWW

Alle Förderungen kommen natürlich zu 100% dem *Bagger* zugute.

Kritik, Lob oder Beschwerden?

Unter redaktion@derbagger.org nehmen wir uns all Ihre Anregungen zu Herzen. Die Artikel aller Ausgaben, einiges andere und die Möglichkeit, Stellung zu nehmen gibt's auch im Netz: www.derbagger.org

Werbeinserat im *Bagger*?

Auch in der nächsten Ausgabe können Sie wieder Ihr Werbeinserat im *Bagger* schalten. Unsere Mediadaten finden Sie unter http://derbagger.org/files/mediadaten.pdf.
Für Rückfragen sind wir jederzeit unter inserate@derbagger.org erreichbar.

Des Schweines Ende ist der Wurst Anfang

Richtig, die obige Erkenntnis stammt von dem herrlich verrückten Dichter Wilhelm Busch. Der vermutlich kaum besonnenere Schriftsteller Jean Paul aber versetzte: „Wurst ist eine Götterspeise. Denn nur Gott weiß, was drin ist.“ Unsere Wanze, wahrscheinlich aufgrund des delikaten Gegenstands der Debatte von einem plötzlichen Hungergefühl übermannt, begab sich aber, anstatt sich der daraufhin folgenden hochphilosophischen Auseinandersetzung zu widmen, auf Nahrungssuche und wurde schließlich an einem Imbissstand in der Wiener Innenstadt fündig, wo sie Zeugin folgender Unterhaltung wurde.

Frühmorgens, an einem Wiener Würschtlstand an der Ringstraße. Wenig los. Neben dem Wurschthüttenangestellten ist nur ein am Tresen dösender Sandler anwesend. Ein Burenhäudl und eine Eitrige schmoren seit Stunden auf dem Grill, in unmittelbarer Nachbarschaft zu einer depressiv aussehenden Bratwurst.

Burenhäudl Jessas, wos san denn Sie fia ana?
Eitrige (*missmutig ihre verkohlte, aufgesprungene Haut betrachtend*) Na, sehn S‘ des net, Sie Lustiger – i bin a Käsekrainer!
Burenhäudl Aso. I hob scho glaubt, Verzeihn S‘, i hob scho glaubt –
(*im Flüsterton*) – do liegt a Nega nebm mir.
(*lauter*) Is oba aa ka Wunda – wia Sie ausschau‘n!
Eitrige (*empört*) Na, hean S‘ – !
Burenhäudl Najo, i maan jo nur. Wäu, heitzutog sog i Ihna, heutzutage, is des Gsindl jo übaroi. Wo‘st hinschaust, siechst an Nega. Oda an Tirkn.
Eitrige Nega sogt ma oba net.
Burenhäudl No donn hoit Farbiger, Schwoarzer, Afrikaner ... is jo eh ois des söbe Gsindl.
Eitrige Na Sie san guat. De hobm hoit nix zum Fressn daham in Afrika, deswegn san so vüle ba uns. Sie san jo aa a „Buren“-Häudl.

Schweigen. Beide brutzeln verdrossen vor sich hin.

Schließlich **Eitrige** De Kundschoft losst aa auf sich warten.
Burenhäudl Is jo aa ka Wunda, de san olle bam Kebab-Standl. De san jo überall heitzutage. Ka Mensch geht mehr zum Würschtler! Die Wurscht hot ausg‘schissn in Wien, sog i Ihna!
Eitrige (*seufzt*) Jo mei. Des is hoit amoi a so.
Burenhäudl Mir waren oba vurher do. Würschtler gibt’s scho seit da Monarchie. Und donn kumman de Tirkn, z‘erscht die Tschuschn, und gefährden unsare kulturellen Insitu- Instu- ... unsar gaunzes altbewährtes Kulturdings!
Eitrige De Wölt draht se hoit aa imma weida. Wos willst mochn? Es konn net imma nur desselbe gebm. Wär‘ jo auch fad. Man muass auch amoi a bissal mit da Zeit gehen.
Burenhäudl Dann wird’s boid aa kaane Kaffeehäuser mehr gebm, werdn S‘ sehgn.
Eitrige Da Kaffee kummt oba aa von denen Tirkn. Außadem werdn de Kaffehäuser net wegn de Tirkn aussterbm, sondern wäuls jetzt übarall de Starbacks hinstölln. De Amerigaaner betreibm jo gerodezu an Kulturimperialismus.
Burenhäudl Richtig, Herr Kollege – an Kulturimperila- Imperlia- ... wos is des eigentlich?
Eitrige (*nachdenklich, die vorige Äußerung des Gesprächspartners ignorierend*) Oba de Amerigaaner sand jo im Prinzip aa nur Menschn, de domals sozusogn unter dem Banner des Kolonialismus dem Kolumbus nocheg‘fahren sand ...
Burenhäudl Wos?
Eitrige ... und de hiesign Kaiser hobm jo aa nix ondares gmocht wegn ihnare Expansionsbestrebungen.
Burenhäudl (*gibt auf*) Des is ma z‘hoch.
Eitrige Des woar hoit da Geist da Zeit. Und heite passiert nix ondares – Wissn S‘ übrigens, woher die Käsekrainer eigentlich kummt? De Krainer Wurscht is ein slowenisches Nationalgericht. Und ois „Kransky“ wird’s heite sogoar in Ozeanien verzehrt.
Burenhäudl Asso, des kummt vo denen Krawodn? Bumsti, Sie san oba gebildet.
Eitrige Se meinen wohl eher de Schlawiner, um sich Ihnara Ausdrucksweise zu bedienen.
Burenhäudl Wuascht, eh ollas Tschuschn. I hob jo nix gegen Ausländer. Oba i vasteh net, wieso mir stott ana Gulaschsuppn jetzt olle an Kebab fressn solln.
Eitrige (*seufzt*): Sie hobm goar nix vastonden. Schaun Sie, de Traditionen kumman jo net von irgndwoher. Oda meistns kumman‘s grod von irgndwoher. Man derf des Fremde net imma ois Bedrohung sehgn, es konn jo auch eine Bereicherung für die eigene Kultur sein. De oidn Traditionen können ohnehin net ewig bestehen. De Zeitn ändern sich, net nur heite, sondern sie hobm sich immer schon geändert, und de Traditionen waren schon immer dem Wandel untaworfn. Wenn man imma nur blind des Alte bewahren will, verschließt man sich dem Neuen, obwoi des Neiche oba aa gaunz spannend sein konn. Früher oder später wird sich des Neue sowieso etablieren – wos hülft‘s, wenn man do den alten Zeitn nochtrauert?
Des Gulasch kummt außadem aus Ungarn.
Burenhäudl Hörn S‘ ma doch auf! Wos soll i mit dem neichn Zeig? Is eh imma da sölbe Schaas. Auf die oltn Werte konn ma sich wenigstens verlossn. De san wichtig fia de Ideni- Idendidä- ...
Eitrige Na, Sie san ma aana. De eigenen Großöltern auslochen, oba sölba, wie Sie sich auszudrücken belieben, imma den sölben Schaas verzapfn. De Leit lernen hoit nix aus da Geschichte.

Die depressive Bratwurst, die dem Gespräch bis zu diesem Zeitpunkt schweigend gelauscht hat, meldet sich unvermittelt zu Wort.

Bratwurst Wos Sie fia an Schaas daherredn de gaunze Zeit!
Burenhäudl Gusch do drüben!
(*zur Eitrigen gewandt*) Hearn S‘ ma auf mit da Historie! Des is wos fia Schnösl, de z‘vü Zeit hobm. Und woahrscheinlich z‘vü Hirn. Und de gaunzn ondaren Experten, de braucht aa kaana.
Eitrige Do hobm S‘ ausnahmsweise Recht.
Burenhäudl Und wos hülft des übahaupt olles, wenn gleichzeitig die Negakinder in Afrika verhungern?
Eitrige Des liegt an da Verteilungsproblematik. De Reichn werdn imma reicha, de Oarmen immer ärmer, wäul de Reichn de Oarmen ausbeutn, und damit se die oarmen Teifln ausbeutn lossen, miassns untadruckt werdn.
Burenhäudl Oba do brauchn S‘ net noch Afrika fahren. Dessölbe in Grün hobma do aa. Man kriagt jo nix mehr für sein Göld! A Bosna hot ma früha um 36 Schilling kriagt. Heite zohlt man schon fost vier Oiro. Oba wos solln wir oarmen Würschtln dagegen mochn?
Eitrige Und de klaanen Hackler kriagn grod sovül Knödl bezahlt, dass grod nu üba de Rundn kummen – oda weniga. I sog Ihna, de olten Strukturen g‘hearn olle aufgebrochen. Wenn die Wölt bessa werdn soll, muass ma sozusogn zu neuen Ufern aufbrechn.
Bratwurst (*welcher inzwischen der Kragen geplatzt ist*) Sie sollt‘n sich amoi zuahearn! A so an Schaas verzapfn! Sie hobm jo keine Ahnung von irgendwos! Sie haun olles in aan Topf! Glaubm Sie olles, wos sie hearn, wäul Sie‘s so eifrig nochplappern? Worn Sie vielleicht schon in Afrika wäul S‘ so gscheit daherreden? De Wölt is schlecht, do wird si so schnö nix ändern. Des is de Natur des Menschn, der schaut imma z‘erscht auf sich sölba. Des würd‘ a Nega aa net ondars mochn. Und wäul da Mensch aa nu bequem und feig is, wird a sich kan Haxn fia ondare ausreißen. Irgndwonn is eh ois vorbei, bis dohin mocht sich der Mensch eben a scheens Leben. Recht hot a! Und wos soll man sich groß onstrengen, wenn mans eh scheen hot?
Burenhäudl Gusch, Sie Zwiederwurzn!
Bratwurst (*ungerührt*) Des wird sich schon olles sölba regulieren. De Menschheit soll nur so weitamochn! Donn wird sich des gaunze System sölba sozusagen gesundschrumpfen. Des is der Lauf der Dinge, de Schwochn sterbm und de Stoarken übalebm. Des hot scho da Herr Darwin gsogt.
Burenhäudl Gusch, hob i gsogt!
Bratwurst (*gekränkt*) Sie! Hoitn S‘ doch sölba die Goschn, Sie onbrennts Würschtl Sie!
Eitrige Jetzt spün S‘ net die beleidigte Leberwurscht. Tuan Sie sich nicht künstlich echauffieren, do.
Bratwurst Und Sie erst – wohl a Pseudointellektueller, wos?
Burenhäudl (*dem‘s gefällt*) Hahaha – a Pseudointellu- Intellet- ... a Pseudo hoit!
Eitrige (*murmelt*) Ihr könnt‘s mich ... oba kreizweise ...

Schweigen. Mit verdrießlichen Mienen wird weitergebrutzelt. Kundschaft nähert sich, zwei gut gekleidete Herrschaften. Sie mustern durch die Scheibe das Angebot und den Sandler, der, eben aufgewacht, sich ausgiebig am Gesäß kratzt. Nach kurzer Beratung wählt er das Burenhäudl, sie die Bratwurst. Sei es, um die Dame mit einer großzügigen Geste zu beeindrucken, sei es, weil allgemein gute Stimmung herrscht, lädt der Herr den Sandler schließlich auf eine Eitrige mit einem Buckel ein.

chr

rechtes eck

Information ist keine Packerlsuppe

Was der Journalismus von Billa lernen kann.

Der Mensch ist mit Schrott leicht zu verführen. Wahr, unwahr – wen kümmert’s, solange es sich verkauft? Immer wieder kommt von hohen Tieren des Boulevardjournalismus‘ der „Billa-Vergleich“. Vor einiger Zeit wieder von Atha Athanasiadis, Chefredakteur der Zeitschrift NEWS. Bei einer Podiumsdiskussion im NIG sagt er: „Der Erfolg spricht für uns! Es ist mir egal, ob Sie (Anm.: Ö1-Moderatorin Elisa Vass) NEWS lesen! Wir haben 700 000 Leser. Wir haben Erfolg. Beim Billa regt sich ja auch niemand darüber auf, dass er erfolgreich ist!“ Das sei dahin gestellt. Jedenfalls herrscht hier ein Missverständnis vor: Gewinn ist nicht das primäre Erfolgsmerkmal von Medienunternehmen. Denn Medienunternehmen handeln mit Informationen. Billa handelt mit Lebensmitteln. Medienunternehmen formen und bedienen eine Öffentlichkeit. Billa bedient Bäuche. Die Gemeinsamkeit ist: Beide bedienen Grundrechte des Menschen. Der eine das Recht darauf, nicht hungern zu müssen, die anderen das Recht auf Information. Der Unterschied ist: Auch eine geschmacklose Packerlsuppe macht satt. Eine geschmacklose Meldung, eine schlechte Information macht dumm. Und hat somit genau das Gegenteil von dem erreicht, was sie erreichen sollte.
Armin Wolf, ZIB2-Moderator und ebenfalls Teilnehmer an der Diskussion, merkt an, dass auch die Billa-Verkäuferin von nebenan seine Informationen verstehen soll. Zwischenruf aus dem erhitzten Publikum: „Das ist Ihre Zielgruppe?!“ Armin Wolf setzt an, zu erklären: „Ja, natürlich. Wir wollen keine Eliten be-“. Die Billaverkäuferin von nebenan sitzt auch im Publikum: „Das lasse ich mir nicht bieten! Nur weil ich im Verkauf arbeite, bin ich dumm?! Das lasse ich mir nicht bieten!“
Eine Packerlsuppe ist erfolgreich, wenn sie allen schmeckt. Eine Information erst dann, wenn sie alle verstehen. Oft schmeckt sie gar nicht gut, sie muss aber trotzdem in den Regalen stehen.

as

Fressen und gefressen werden

Über die Konsumgesellschaft und das Geschäft mit der Reklame

„Der Konsumideologie liegt der Wunsch zugrunde, die ganze Welt zu verschlingen, der Konsument ist der ewige Säugling, der nach der Flasche schreit," meint der deutsch-amerikanische Psychoanalytiker und Sozialpsychologe Erich Fromm in *Haben oder Sein. Die seelischen Grundlagen einer neuen Gesellschaft* von 1976. Da wir nun bekanntlich mehr denn je in einer Konsumgesellschaft leben: Sind wir denn alle nur noch geistige Nackerbatzeln, die am Tropf der Wirtschaft hängen, der wir hinten unsere Arbeitskraft reinschieben, nur um dann in unserer Freizeit die von ihr ausgespieenen Produkte konsumieren zu dürfen? Leiden wir darunter? Auch der Säugling wirkt doch ganz glücklich, nachdem er sich sattgetrunken hat. Und überhaupt: War das nicht schon immer so?

Bedarf und Überfluss

Verzehr und Aneignung gibt es seit Menschengedenken; da hat auch die Modedesignerin Jil Sander recht wenn sie meint: „Wenn es keinen Konsum gibt, geht gar nichts mehr." Die Menschheit wäre wohl verhungert, würde sie auf Konsum gänzlich verzichten. Allerdings bezieht Sander hier bewusst die gesamte Masse des nicht lebensnotwendigen Konsums mit ein und versucht, ihn hiermit zu legitimisieren. Genau durch diesen nicht lebensnotwendigen Konsum – also durch all das, was wir uns aneignen und verzehren, um glücklicher zu werden, um unser Leben schöner zu machen – und erst durch ein massenhaftes Auftreten dieses Phänomens ist laut Definition eine Konsumgesellschaft gegeben. Diese wiederum wird erst durch die industrielle Revolution ermöglicht, die bewirkt, dass eine Person viel mehr produzieren kann, als sie selbst zum Leben braucht. Deshalb wird als erste Form einer Konsumgesellschaft das England des 15. Jahrhundert gesehen, wo neuartige Druckmethoden und fortgeschrittene Webtechniken erstmals zu einem wirklichen Überfluss am Textilmarkt führten.
Allerdings sagte auch schon Sokrates: „Wie zahlreich sind doch die Dinge, derer ich nicht bedarf." Überfluss gibt es also schon lange, es kommt nur drauf an, was als Notwendigkeit für ein menschenwürdiges Leben definiert wird. Und da stellt sich gleich die nächste Frage: Macht uns alles glücklicher, was über das notwendige Maß hinaus konsumiert wird?

Konsum in der Krise

Sicherlich macht uns nicht *alles* glücklicher, und auch wenn durchaus etwas dran ist, dass Besitz und Konsum Sicherheits- und Zufriedenheitsgefühle auslösen, so scheint es doch auch Merkmal einer Konsumgesellschaft zu sein, dass die Aneignungslust leicht übertrieben wird und negative Folgen hat.
Dann wird der Konsum als Pseudo-Religion gegeißelt, die ihre Opfer verblendet. Psychologen und Soziologen geben ihm die Schuld an steigenden Suizidraten und Süchten aller Art. Misstrauische wittern Geheimgesellschaften, die über die Marktabhängigkeit die Menschheit versklaven wollen. Und wenn dann das Versorgungssystem stottert, werden Makler und Manager zu Sündenböcken erklärt: Aufgrund ihrer Gier müssten nun System und Gesellschaft unverdient leiden.
Für viele ist die Konsequenz daraus, eine maßvolle, durch entsprechende Regeln kontrollierte Konsumgesellschaft zu fordern. Da taucht zum Beispiel allenthalben die Idee eines Grundeinkommens auf – damit die BürgerInnen, wenn auch maßvoll, so doch gesichert konsumieren können. Da werden alle Regeln der gerade noch vorherrschenden Wirtschaftstheorie gestürzt und Banken und Großunternehmen gestützt, anstatt, wie ansonsten stets postuliert, den Markt die Situation klären zu lassen. Und vor allem wird die Gier verteufelt, als eine diabolische Krankheit, die einige Individuen befallen hat und nun die gesamte Menschheit in den Abgrund zu reißen droht.
Wenn nun schon die Seiten des Tagesgeschehens mit Schwarzweißmalerei vollgeschmiert werden müssen, dann sollte dies wenigstens konsequent geschehen. Wenn schon so platte Begriffe wie Gier als Erklärung für den Betriebsunfall herhalten müssen, dann sollte auch gründlich nachgeforscht werden, wo diese Kraft überall ihr Unwesen treibt. Dann sollte auch klar werden, dass unser unersättlicher Hunger nach Waren, nach neuen Geräten, exotischen Speisen, toller Infrastruktur – kurz, nach einem unserem Weltbild entsprechend erfolgreichen, glücklichen Leben – nichts anderes ist als die Gier der vermaledeiten Finanzhaie. Die meisten von denen, die jetzt schreien: „Wir zahlen nicht für *eure* Krise!", haben das Spiel in großen Bereichen mitgespielt, mitprofitiert, mitkonsumiert. Nicht auf der selben Ebene, und ja, es war auch kaum möglich nicht mitzuspielen, aber das gilt auch für die Sündenböcke in den oberen Etagen – höchstens der Glaube ans System war dort gefestigter.

Litfaß

Nun sollen also Kontrollmechanismen das System modifizieren und retten, die Gier soll in ihre Schranken gewiesen werden. Aber warum will mau* das Problem nicht an der Wurzel packen und die Gier an sich verringern? Wenn es keinen Bedarf für übermäßigen Wohlstand gäbe, bräuchten wir auch keine Regeln dagegen. Weil die Gier einfach menschlich ist? Oder nur, weil sie unter dem Synonym Konsumfreudigkeit ein allzu wichtiger Bestandteil des Systems ist?
Im Dezember 1854 bekam Ernst Theodor Litfaß, der Königliche Hof-Buchdrucker zu Berlin, als erster die Genehmigung, Annoncier-Säulen aufzustellen. Er hatte, angeblich angwidert von der Plakatflut in der Stadt, die Idee aus Paris importiert, wo solche Säulen schon seit ein paar Jahrzehnten verbreitet waren. Die Besonderheit in Berlin war, dass Litfaß die Stadtverwaltung überzeugen konnte, dass es für das Stadtbild von Vorteil wäre, wenn nicht an allen Ecken und Enden Zettel angeschlagen würden, sondern die Plakatierung von einer Hand kontrolliert wäre, nämlich seiner. Und so konnte er sich bis 1865 das Monopol für Außenwerbung in Berlin sichern, was ihn, ohnehin schon wohlsituiert, zu einem wirklich reichen Mann machte. Litfaß hatte früh erkannt, dass Werbung eine wesentliche Komponente einer Konsumgesellschaft ist.
Ziemlich genau 150 Jahre später wiederholte sich genau dieses Szenario in Wien. Die SPÖ-Stadtregierung beschließt, wieder unter dem Vorwand der überhandnehmenden visuellen Verschmutzung, die freie Plakatierung, die besonders den Kulturbereich betrifft, rigoros einzuschränken und ausschließlich in die Hände eines kontollierenden Unternehmens zu geben: der SPÖ-nahen *Gewista*, ein Medienunternehmen, das in Österreich 65% der Außenwerbung stellt und in Wien quasi bereits das Monopol für kommerzielle Plakatierung hatte. Die Stadtverschönerung stellt sich folgendermaßen dar: Statt den ohnehin hässlichen Lichtmasten und Stromkästen, die bisher von verschiedenen kleinen Plakatierfirmen genutzt wurden, werden in Wien nun 5000 neu errichtete Halbschalen von der *Gewista*-Tochter *Kultur:Plakat GmbH* mit Kulturwerbung vollgepflastert. Die Lichtmasten und Stromkästen werden mit „Plakatieren verboten"-Plakaten verschönert.
Da scheint sich in den 150 Jahren nichts geändert zu haben. Litfaß wie Gewista haben wohl beide vornehmlich an ihren Profit gedacht, während sie von Stadtverschönerung sprachen. Einzig die Politik ist schlauer geworden: Während die Berliner Stadtverwaltung neidvoll zusehen musste, wie ein Privatmann den Zaster einstreifte, hat sich die SPÖ ihr eigenes Medienunternehmen gezüchtet.

Keine Werbung?

Ist Werbung nicht wegzudenken aus einer Konsumgesellschaft? Dass es auch anders geht, zeigt ausgerechnet eine Millionen-Metropole, die nicht einmal im vornehmen Zentrum, sondern in der Peripherie der globalisierten Welt liegt, also dort, wo der Kapitalismus sich tendentiell von seiner unbarmherzigeren Seite zeigt. Nachdem in São Paulo die Fassaden ganzer Straßenzüge hinter Plakaten verschwunden waren, die Stadt hinter einem Werbewall unsichtbar zu werden drohte und weniger strenge Regelungen nicht griffen, entschied sich der einer liberal-konservativen Partei angehörige Bürgermeister Gilberto Kassab 2006 dazu, Außenwerbung per Gesetz generell zu verbieten. Als Begründung für dieses Vorgehen gab er an, dass im Rahmen der Bekämpfung der Umweltverschmutzung neben Luft, Wasser und Lärm auch die freie Sicht zu berücksichtigen sei.
Diese These stellte sich als wahrer heraus, als ihm vielleicht lieb war. Denn das Verschwinden der Plakate brachte zunächst einmal zuvor unsichtbare, aber sehr reale bröckelnde Fassaden und ganze Slumviertel ans Licht, die bisher hinter dem aufgeklebten Traum vom schönen Leben verborgen waren. Dennoch oder auch gerade deshalb erfreut sich diese Gesichtsbereinigung der Stadt bei der Bevölkerung (ausgenommen der Werbebranche) großer Unterstützung. Sowohl die Eliten als auch die breite Masse befürworten das Verbot, und die Gegenattacken der Plakatierfirmen („Außenwerbung ist auch Kultur!") stießen auf taube Ohren. Auch Wirtschaft und Verkauf scheinen unter der eingeschränkten Vermarktung ihrer Produkte nicht allzu sehr zu leiden.

Wenn auch an dem Satz „Außenwerbung ist auch Kultur" durchaus etwas Wahres ist, so klingt das doch in diesem Fall wie ein allzu kleines Feigenblatt, unter dessen Deckmantel die Werbebranche weiterhin ihr Geschäft machen möchte. Und dies ist ein Punkt, der auch in Wien beachtet werden sollte, wenn der *Verein Freies Plakat* „freie" Plakatflächen fordert, die nicht von der *Gewista*, sondern von einem „unabhängigen" Beirat an Kulturinitiativen verteilt werden sollen: Immer noch geht es darum, Kultur zum Konsum anzubieten und bei Konsumenten Bedürfnisse zu erzeugen. Immer noch würden Initiativen mit besseren Kontakten, mehr Nähe zu Entscheidungsträgern und vor allem mehr Geld und bereits erarbeitetem Bekanntheitsgrad stärker profitieren als frische, junge Projekte. Bei weitem konsequenter wäre es, eine *werbefreie Kultur* in einer *werbefreien Gesellschaft* zu fördern, in der alle ohne Gier genießen können, was ihnen tatsächlich schmeckt, anstatt zu konsumieren, was in den grellsten Farben schreit.

va

*mau = **man**(n)/**frau**

Weiterführendes:
- Erich Fromm: *Haben oder Sein. Die seelischen Grundlagen einer neuen Gesellschaft*, Stuttgart 1976
- www.flickr.com/photos/tonydemarco/ (São Paulo No Logo)
- www.verein-freiesplakat.at
- www.steinbrener-dempf.com/delete/

Fotoserie Essen | Elena Anna Rieser

Bémiše Kýche: Šnytličník (Südböhmen)

Zutaten
Schnittlauch: viel
Öl: Oliven/Sonnenblumen/Sesam ...
Gewürze: was beliebt

Zubereitung
Die Italiener haben **Pesto**. In Österreich ist Pesto seit ca. 15 Jahren auch heimisch. Lange davor wurde als *Beilage* zu Speisen aller Art etwas ganz Spezielles erfunden: **Šnytličník**. Schnittlauch heißt auf Čéchiš šnytlík und ist auch die Hauptkomponente.
Stellen Sie sich vor, Sie sind in einem südböhmischen Garten. Sie gehen hinaus, schneiden sehr viel **Schnittlauch** (mit den Blüten, äußerst wichtig!) ab. Dieser wird dann nicht allzufein gehackt und geröselt. Röseln ist ein langsames anrösten auf heißem **Olivenöl.** Dann werden **Salz, Basilikum, Mango-Pulver** und gerebelte **Curry-Blätter** dazugemischt. Das Ergebnis: Grün mit einem leichten Rosarotstich. Nach ca. drei Minuten duftet das Elaborat stark. Sanft durchrühren und in eine Schüssel auskippen, wo sich alle EsserInnen bedienen sollen. *Das Geheimnis*: Immer andere Gewürze verwenden!
Öl: Manche sagen, dass Sesam-Öl die besten Ergebnisse erzielte. Das Argument der Sesam-Fraktion lautet: Sesamöl öffnet die Türe zum Biergenuss. Welch ein Blödsinn! In Böhmen und Mähren stehen alle Biertore offen, kein Schlüssel ist notwendig! **Klassisch:** mit Sonnenblumenöl zubereitet, da in Tschechien keine Oliven geerntet werden.
Grammatik: Šnytličník wird wie kysličník dekliniert.

kor

Taste Your Waste

Dass wir in einer Wegwerfgesellschaft leben, spiegelt sich besonders in den Müllcontainern der Supermärkte wieder. Über den Versuch eines subversiven Umgangs mit dem Konsumüberschuss.

Wenn von Verschwendung und dem Wegwerfen von noch guten Lebensmitteln die Rede ist, bekommt man oft folgenden Satz zu hören: „In Wien wird jeden Tag so viel Brot weggeworfen, wie in Graz konsumiert wird". Diese Aussage ist seit Erwin Wagenhofers globalisierungskritischer Ernährungsdokumentation „We feed the World" in aller Munde. Diese bildhafte Formulierung über die Dimensionen der täglich weggeworfenen Lebensmittel soll den Auswuchs der Verschwendung in unserer Gesellschaft für jeden begreiflich machen. Die plakative Aussage kann zwar vermitteln, dass sehr viel Brot weggeworfen wird, wirklich begreifbar wird es aber nicht. In Österreich landet jedes fünfte Brot im Müll. Um auch dem letzten Kunden das volle Sortiment bieten zu können, müssen in vielen Bäckereien die Semmerln bis zum Ladenschluss frisch aufgebacken werden, nur um kurze Zeit später im Müll zu landen.

Das Sortiment der Mülltonne

Doch Brot ist nicht das einzige Nahrungsmittel, das sich in voller Frische in den Mülltonnen von Supermärkten findet. Gelangt man in den Müllraum einer beliebigen Filiale und wirft einen Blick in eine Mülltonne, kann man seinen Augen meist kaum trauen, was dort alles vorzufinden ist. Von originalverpackten Getränken über Obst und Gemüse bis zu Luxusartikeln wie zum Beispiel Bio-Fair-Trade-Schokoladen. Das Angebot in der Mülltonne ist groß und die Qualität unterscheidet sich kaum von der Ware in den Regalen im Geschäft. Einwandfreie Lebensmittel, die eben noch zum Verkauf angepriesen wurden, werden als Müll deklariert und landen in der Tonne. Die Gründe dafür sind nicht immer ersichtlich. Manche Produkte aus dem Abfall sind nicht abgelaufen und weisen auch sonst keinerlei Mängel auf, bei anderen ist bloß die Verpackung beschädigt. Andere Waren, die sich in der Tonne befinden, haben das aufgedruckte Ablaufdatum zwar überschritten, doch wer sagt, dass es deshalb Müll ist und entsorgt werden muss? Warum müssen Kaffeebohnen, die um die halbe Welt gereist sind, verarbeitet und verpackt wurden, ab einem gewissen Datum weggeworfen werden? Dieses Datum sagt noch lang nicht, dass der Kaffee nicht mehr genießbar oder gesundheitsschädigend wäre.

Eine schlecht, alle weg

Eine andere Problematik stellt in größeren Mengen abgepacktes Obst oder Gemüse dar: Wenn in einem drei-Kilo-Orangennetz eine Orange nicht mehr so frisch aussieht oder zwei Erdbeeren in der Verpackung angefault sind, wird das ganze Netz oder die Verpackung weggeworfen. Das gute Obst von dem verdorbenen zu trennen wäre nicht ökonomisch. So landen täglich Tonnen von einwandfreien Lebensmitteln im Müll. Laut einer Studie des Instituts für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur werden täglich rund 45 kg Lebensmittel pro Supermarktfiliale weggeworfen, ohne dass diese den Versuch einer anderen Verwertung unternehmen. Dieser „Müll" wird von den Supermärkten weggesperrt; dass sich jemand daran bedienen könnte, liegt nicht in ihrem Interesse. Wenn Angestellte zum Wegwerfen bestimmte Ware essen oder mitnehmen, gilt das als Diebstahl. In vielen Filialen werden selbst die Mitarbeiter von Detektiven überwacht.

Freegan: Vom Überschuss leben

Es gibt aber auch Menschen, die ihren Lebensmittelbedarf zu einem Großteil genau aus diesem Supermarktmüll decken. Freegan nennt sich eine Bewegung von Menschen, die in den Müllräumen „einkaufen" geht, „free" steht für frei, also ohne zu zahlen und „gan" für vegan. Das Sammeln von Essen aus dem Müll wird Dumpstern oder Containern genannt. Der harte Kern der Freeganer in Wien umfasst ca. 40 Mitglieder. Geschätzte 200 Wiener beziehen ihre Lebensmittel aus dem Überflussmüll. Einige von ihnen haben kaum mehr Ausgaben für Lebensmittel als 5€ im Monat. Nur Öl, Salz und Gewürze müssen gekauft werden. Die gedumpsterten Lebensmittel werden oft im Rahmen von Volxküchen gemeinsam verkocht und allen frei zur Verfügung gestellt. Den Freeganern geht es dabei aber nicht nur um das kostengünstige Essen. Das Fischen aus dem Müll ist eine bewusste Konsumverweigerung, die auf die gegebenen Missstände aufmerksam machen soll. So wiesen die Freeganer in den letzten Monaten mit einigen Medienberichten auf die Problematik hin.

Müllverkostung

Bei der Aktion „Taste your waste" Anfang Mai, haben die Caretakers, eine Gruppe von umweltpolitisch engagierten jungen Menschen, am Wiener Uni-Campus einen Tisch mit Lebensmitteln aus dem Müll aufgebaut und Passanten damit konfrontiert. Die Reaktionen waren eindeutig, die Menschen waren durchwegs verblüfft, dass diese schönen Lebensmittel zu Müll gemacht wurden, konnte keiner verstehen. Bei einer weiteren Aktion im Rahmen eines dezentralen Supermarkt Aktionstages am 17. April wurde in der Mariahilferstraße ein riesiger Haufen mit noch guten Lebensmitteln aus dem Müll gebaut. Die Produkte wurden als Essen von gestern angepriesen und gemeinsam mit Informationszetteln den Passanten zur Verfügung gestellt. Auch hier konnte kaum jemand glauben, dass diese Mengen von Nahrungsmitteln eigentlich Müll vom Supermarkt waren.

Dass das Dumpstern keine Lösung der Wegwerfproblematik sein kann und sich nur an dem kritisierten System bedient, ist klar. Was es jedoch kann, ist eine Bewusstmachung. Wenn man einmal gesehen hat, wie viel und was weggeworfen wird, kann man den eingangs erwähnten Satz aus Wagenhofers Film schon eher begreifen. Und mit dieser Verschwendung im Bewusstsein kann sich auch der persönliche Umgang mit dem Konsum und dem Verbrauch von Lebensmitteln verändern. Ein Umdenken wäre hier der wichtigste erste Schritt.

vam

Weiterführendes:
www.freegan.at
www.caretaker.cc

Volxküchen:
i:da: ideedirektaktion.at
GEWI Campus: www.univie.ac.at/fv-gewi/aktuell/
TÜWI: tuewi.action.at

Über Brot, das gerne eins wär

Was ist los mit unserem täglichen Brot? Wo bleibt der wütende Geschmacksmob, der diese Pappe endlich aus den Regalen schmeisst?

Eigentlich ist nicht viel nötig, um gutes Brot zu backen. Gemahlenes Getreide, Wasser, Salz und zwecks Gärung Hefe oder Sauerteig (sog. „Teiglockerungsmittel"). Dazu Ruhe (für den Teig) und Geduld (für die HerstellerInnen). Gerade die letzten beiden „Zutaten" sind jedoch der entscheidende Unterschied zwischen „echtem" Brot und etwas, das höchstens als brotähnliches Erzeugnis beschrieben werden kann.

... dann ein Tuch über den Teig und an ein stilles, warmes Plätzchen stellen ...

Ruhe und Geduld beinhalten Zeit – und die ist längst Mangelware geworden, insbesondere in der industriellen Produktion. Die Lösung für schnelle Herstellung in großen Mengen heißt Fertigbackmischung und findet sich mittlerweile in einer großen Vielfalt an Backwaren nicht nur in den „Feinkost"-Abteilungen von Spar, Billa und Co, sondern leider auch in zahlreichen „traditionellen" Bäckereien. Mit diesen Instant-Mischungen lassen sich Brote und Weckerl erzeugen, die in Form und Aussehen ebenso perfekt daherkommen, wie Melanzani aus Hybridsamen. Dass die Qualität der Produkte eine scheinbare ist, zeigt sich spätestens beim Genuss derselben. Diesen nämlich schafft die Backmischung nicht mitzuliefern. Dafür verkürzen sich Gär- und Backzeiten merklich, die Teigverarbeitung wird erleichtert, Backfehler vermindert – vermeintliche Vorteile auf Kosten des Geschmacks.

... den Ofen auf 190 Grad stellen und den Teig eine Stunde backen ...

Damit die KonsumentInnen bei Betreten der Bäckerei stets den Duft des Frischgebackenen in der Nase haben, lassen sich viele BäckerInnen gefrorene Teiglinge liefern, die an Ort und Stelle in elektrischen Öfen fertig gebacken werden. Das „Brot" wird besonders heiß angebacken, um es dann bei sinkender Ofentemperatur vollends auszubacken. So soll jener Effekt nachgeahmt werden, der bei traditioneller Brotverarbeitung im Holz- oder Steinofen für eine besonders aromatische Kruste sorgt. Der elektrische Ofen garantiert jedoch höchstens eine bräunliche Färbung der Kruste. Um diese noch eindrücklicher zu machen, werden oft Zusätze wie Farbmalz oder Zuckersirup verwendet. Das Brot aus dem Sonnenstudio hat somit zwar eine schöne braune Kruste, mehr aber auch nicht.

... fertig ist das erste Urbrot, ganz ohne fremde Hilfe aufgegangen ...

Mittels einer Rückbesinnung auf traditionell erzeugte Brotwaren kann der MacDonaldisierung des Geschmacks entgegnet werden. Außerdem ließe sich damit ein weiteres Problem in den Griff bekommen: Allein in Wien landet derzeit täglich so viel Brot auf dem Müll, wie in Graz jeden Tag gegessen wird. Nur ein kleiner Teil davon kommt sozialen Einrichtungen wie der Gruft oder etwa dem Sozialsupermarkt zugute. Einige werden gedumpstert, also nächtens wieder aus den Müllräumen geholt, der Rest verdirbt.

... wenn du dir vom letzten Teig etwas aufhebst, hast du sogar deinen eigenen Sauerteig ...

Schuld am herrschenden Überangebot sind nicht nur ProduzentInnen: Längere Ladenöffnungszeiten, geforderte Vielfalt, KonsumentInnen, die es gewohnt sind, selbst kurz vor Geschäftsschluss noch die Qual der Wahl zwischen Sonnenblumenkernbrot oder doch lieber Vollkornkarottenbrot zu haben – Handel und EndverbraucherInnen sind insofern mitverantwortlich für die Überschussproduktion. Leopold Kohrs Forderung „zurück zum menschlichen Maß" ließe sich auch für die Brotbackindustrie umsetzen: Nimmt sich der oder die BäckerIn die angemessene Zeit und nötige Aufmerksamkeit für die traditionelle Herstellung von Broten, stellt sich zwangsweise eine geringere Produktionsmenge ein. Womit vielleicht weniger Brot im Müll landet. Mit Sicherheit aber würden die Erzeugnisse auch tatsächlich nach Brot schmecken.

Gemäß dem Soziologen Pierre Bourdieu ist Geschmack sozial bedingt, gestaltet sich (als Teil des sog. Habitus) je nach Herkunft und Sozialisation. Insofern ist Geschmack nichts grundsätzlich Gegebenes, eine jeweilige naturgegebene, rein individuelle Vorliebe, sondern anerzogen, dabei aber veränderbar. Diese Ansicht eröffnet einiges an Potential: KonsumentInnen können erzogen werden – die Lebensmittelindustrie besitzt somit durchaus soziale Verantwortung als Geschmacksherstellerin.

1980 gab es in Wien 1000 Bäckerbetriebe. Heute sind es gerade noch 60 – wie in einem *Standard*-Artikel kürzlich zu lesen war. Die wenigsten davon backen noch auf traditionelle Weise, ganz ohne chemische Backtriebmittel, Fertigmischungen oder Auf-Backöfen. Was ist aus dem traditionellen Bäckerei-Handwerk geworden? Muss ich mir mein Brot wirklich selber backen?

ger

Der Gott in meiner Mortadella

Wer frißt was? Großer Speisezettel-Test

Kennen Sie den Ichthyo-Ornitho-Vegetarier, alias Pescetarier? Das ist der Typ, der sich als Vegetarier bezeichnet, aber Thunfischsandwich und Hühnchen ißt. Konsequente *Bagger*leser sind, wenn schon, dann gleich Veganer der fünften Stufe – sie essen nichts, was einen Schatten wirft. Oder führt wahre Konsequenz vielleicht doch ans andere Ende des Nahrungsspektrums? Wenn Sie immer schon wissen wollten, ob Sie frugivor, fungivor, herbivor, karnivor, omnivor oder molluszivor sind, oder vielleicht doch insektivor – Stift hervor! Outen Sie sich mit wenigen Kreuzchen – unsere ausgeklügelten Algorithmen berechnen Ihren Ernährungstyp. (Außer Sie sind Breatharian. Oder Sie heißen Fu Long und essen nur Bambus, sorry.)

1. Ich esse nichts, was …
a) von etwas stammt, das grundsätzlich schreien könnte.
b) früher mal geschrien hat.
c) noch schreit, wenn ich reinbeiße.
d) zu zäh für mein Gebiß ist.

2. Wozu zählen Pilze?
a) Nicht zu den Pflanzen; sie betreiben keine Photosynthese. Aber es tut ihnen vermutlich nicht weh, wenn man sie erntet.
b) Nicht zu den Tieren; sie haben kein zentrales Nervensystem. Und anschauen tun sie einen auch nicht.
c) Hm, zu den Beilagen? In einer feinen Soße mit Zwiebeln und Speck.
d) Ist mir wurscht.

test

3. Was halten Sie von Leberkäse aus Getreidefasern und Knackwurst aus Tofu?
a) Nette Übergangslösung für Leute, die sich die Fleischfresserei abgewöhnen wollen.
b) Sehr lecker. Pseudofleisch hat ja auch eine lange Tradition in der chinesischen Küche.
c) Daran sieht man, daß die Hasenfutterfresser in Wirklichkeit doch scharf auf Fleisch sind.
d) Echt, sowas gibt es? Nix.

4. Essen Sie eigentlich Milchprodukte? Und was ist mit Eiern?
a) Nein. Milchwirtschaft braucht viel mehr Boden als Getreide- und Gemüseanbau, und in Eiern sind Hühnerembryos. Außerdem ist beides ungesund, wetten?
b) Naja, schon. Das macht den Tieren doch nichts, oder?
c) Klar, soll ich meinen Kaffee vielleicht schwarz trinken? Und Hirn mit Ei ohne Ei geht nicht.
d) Kann ich leicht drauf verzichten. Das ist doch so … blutleer.

5. Und was ist mit Honig?
a) Keinesfalls. Morgen gehe ich auf eine Demo gegen die Ausbeutung der Arbeiterbienen.
b) Doch, ja. Das macht den Bienen doch nichts.
c) Schwachsinnige Frage. Wieso nicht?
d) Höchstens wenn die Bienen noch drin sind. Die knacken so schön.

6. Wie heißt die Redensart richtig?
a) Man ist, was man ißt.
b) Man ist, was man ist.
c) Man ißt, was man ißt.
d) Man ißt, was man ist.

7. Wer steht garantiert nicht auf Ihrem Speisezettel? Kreuzen Sie den ersten an, auf den das zutrifft.
a) Berliner.
b) Hamburger.
c) Düsseldorfer.
d) Pescetarier.

8. Sauerklee und Löwenzahnblätter sind…
a) Grundnahrungsmittel.
b) eßbar.
c) Futter für mein Essen.
d) Futter für das Essen meines Essens.

9. Auf einem Kreuzfahrtschiff. Das Menü läßt Ihnen die Wahl zwischen Hirselaibchen mit Reis, Salade Niçoise mit Knoblauchbrötchen und Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat. Was lassen Sie sich bringen?
a) Die Laibchen. (Im Salat ist Thunfisch.)
b) Den Salat.
c) Das Schnitzel.
d) Die Passagierliste.

10. Angenommen, Sie sind Christ; was essen Sie an einem Freitag?
a) Keine Fetthenne.
b) Keinen Emmentaler.
c) Nur Fisch.
d) Nur Fischer.

11. Warum sind Japaner eklig?
a) Sie essen Eier.
b) Sie essen Fisch und Sukiyaki.
c) Sie essen allerhand Kroppzeug aus dem Meer, das ich nie anrühren würde. Bäh!
d) Japaner sind nicht eklig. Japaner sind lecker.

12. Sie wandern durch die Savanne. Ein Löwe fällt über Ihren Begleiter her und beginnt ihn gemächlich aufzufressen. Was tun Sie?
a) Gräßlich! Ich falle sofort in Ohnmacht.
b) Ich greife zur Flinte. Tierschutz hin oder her, das ist ein Notfall.
c) Ich zögere, eh ich schieße. Sind wir nicht auch ein Glied in der Nahrungskette?
d) Ich warte, ob er was übrig läßt.

Auflösung auf Seite 15.

caru

„I've always hated things made in the shape of things – volumes of Dickens that turn out to be a biscuit tin, and dodges like that.“ (Lord Peter Wimsey)

Bisweilen legt uns die Natur Dinge auf den Teller, die zwar wie Essen aussehen, aber zugleich auch wie etwas anderes. Besonders verwirrend, wenn die Nahrung menschliche Züge annimmt. Wer hat noch nie eine Tomate mit Nase gegessen? Am Kiosk kann man Ansichtskarten von Karotten kaufen – Karotten, die männlichen und weiblichen Genitalbereichen ähnlich sehen. Es gibt Kartoffeln mit Brüsten; solche mit Augen sowieso. Und Mitte der 1980er berichtete die *Kleine Zeitung* von einer Aubergine, die das Gesicht des damals amtierenden Bundeskanzlers Fred Sinowatz trug – zumindest Nase und Backen. Geerntet in einem steirischen Garten. Wäre uns nicht allen manchmal lieber, es säße lauter Obst und Gemüse im Parlament? Allerdings wird das schwierig: was wächst schon im Garten, das der Unterrichtsministerin ähnelt? Aber man soll die Hoffnung nicht aufgeben, und es kommen ja auch tierische Substanzen in Frage. Ich habe schon Ostereier gesehen, die sahen (mit Drahtbrille und Papiermaché-Lippen) aus wie Alfred Gusenbauer. Und Goya hat einmal drei alte Fischweiber bei der Betrachtung einer Scholle gemalt; die Zeichnung auf dem Rücken der Scholle sieht tatsächlich wie ein menschliches Gesicht aus – sie ähnelt bis aufs Haar den grinsenden Fischweibern.

Huhn und Ei

Menschliche Züge darf das Essen ja noch ruhig haben, aber manchmal entwickelt es göttliche. Nicht alle, denen so etwas begegnet, wissen damit umzugehen. Eine vorbildliche Haltung gegenüber solchen Wunderbildchen hat Giovanni Guareschi am Beispiel seines Helden Don Camillo geschildert. Im Dorf machen Zeitungsmeldungen die Runde: In Ancona hätte ein Huhn ein Ei gelegt, auf dessen Schale reliefartig ein Kruzifix eingraviert war. Peppones Parteigänger werden unruhig. Könnte man nicht auch arrangieren, daß sich ein Huhn in die kommunistische Partei einschreiben läßt und vier Tage später ein Ei mit Hammer und Sichel legt? Nein, könnte man nicht, resigniert Peppone; eine Ideologie, die Gott und Transzendenz rundweg ablehnt, kann keine Wunder für sich beanspruchen, nicht einmal als Zeitungsente. Ente? Am Sonntag darauf legt Don Camillos schwarze Henne wahrhaftig ein Ei, auf dem eine Hostie im Strahlenkranz abgebildet ist. Aber Camillo zeigt Größe. Er hält den Dorfkommunisten das Ei zwar erst vertraulich unter die Nase, aber dann zerquetscht er es in seiner mächtigen Faust. „Um euch die Größe Gottes klar zu machen, brauche ich nicht die Hilfe einer dummen Henne“, verkündet er und dreht ihr den Hals um; sie endet im Suppentopf. Jesus selbst lobt seinen Priester dafür; ein Gott, der wirklich da ist, braucht eben keine plumpe Reklame.

Heilige Tortilla!

Nun ist nicht jeder so abgeklärt wie Don Camillo, besonders nicht jenseits des großen Teiches. Eine gewisse Maria Rubio aus New Mexico machte 1977 viel Aufhebens von einem hausbackenen Tortillafladen, auf dem man angeblich die Gesichtszüge Jesu Christi sehen konnte. Bis 2005 stand dieses leicht angeschmorte Teigfetzchen im Schrein der Wundertätigen Tortilla hinter Mrs. Rubios Haus, empfing Pilger und heilte Kranke. Dann ließ Mrs. Rubios Enkelin es eines Tages fallen – sie hatte es zum Vorzeigen in die Schule mitgenommen – und es zerbröselte samt seiner Wundermacht. Aber es hatte einen Standard gesetzt: eßbare Ikonen, die etwas gelten wollten, mußten sich seither an ihm messen lassen. Zwar fand sich bald darauf jemand, der Jesus in einer Pasta-Reklame erkannte, in der Fotografie eines Spaghettiknäuels. (Woran erinnert uns das bloß?) Man munkelt auch von einer Zimtschnecke, die aussah wie Mutter Teresa (kein Witz!); sie verschwand ebenfalls 2005, und zwar durch Diebstahl. Aber zum wahren Nachfolger der Santa Tortilla wurde erst das Madonnen-Röstbrot der Diana Duyser.

Mrs. Duyser (Hollywood/Florida) briet sich 1984 ein Käsesandwich von unglaublicher kulinarischer Banalität: zwei billige Toastbrotscheiben, billiger Schmelzkäse dazwischen, kunstlos in der Bratpfanne erhitzt, ohne Fett. Sie hatte gerade eine Ecke abgebissen, als sie in den Schmorspuren (kann es sein, daß das Ding ein bißchen angebrannt war?) das Gesicht der Muttergottes erkannte. Grund genug, das Brot nicht zu essen, sondern auf Watte in einem Plexiglasschächtelchen aufzubewahren. Wundersamerweise schimmelte es nie (naja, trockenes Brot und hartgewordener Käse?), während es zwanzig Jahre auf Anerkennung durch die katholische Kirche wartete – vergeblich, obwohl man doch dort sonst nichts gegen Brot hat. Schließlich, 2004, versteigerte Mrs. Duyser ihr altes Brötchen auf Ebay. Ein Online-Casino kaufte es um 28000 $. Seither läßt sich die Röstmadonna von Pilgern bestaunen und sammelt Geld – für gute Zwecke natürlich. Diana Duyser ließ sich das Marienantlitz (man kann es mühelos im Internet finden – und nein, es ist nicht sehr überzeugend) aufs geräumige Dekolleté tätowieren (bäh!), gibt seither viele Interviews, hält amateurhafte Predigten und macht Reklame für alles mögliche. Sicher auch für gute Zwecke. So sind alle glücklich.

Was man sieht, muß auch da sein!

Es soll ja vorkommen, daß der Natur ein bißchen nachgeholfen wird, wie etwa bei dem erwähnten Osterei. Dann sind solche Erscheinungen kein Wunder. Ich meine, man kann ja auch Rennautos aus Karotten schnitzen, Rosen aus roten Rüben, und das Affenhirn in *Faces of Death* war bekanntlich gedämpfter Blumenkohl mit Lebensmittelfarbe und etwas Gelatine. Man muß auch nicht alles glauben, was einem erzählt wird; Don Camillos Hostien-Ei ist zum Beispiel nicht ausreichend beglaubigt. Aber der Duysersche Toast? Millionen Leute haben ihn gesehen, manche haben ihn unter die Lupe genommen und vermessen – es scheint kein Trick dabei zu sein, obwohl ein paar nichtswürdige Ungläubige an speziell geformte Waffeleisen und kunstreiche Bepinselung des Toastbrots mit einer Hefelösung dachten. Verbringt vielleicht doch irgendein Gott seine Zeit damit, unscharfe Porträts auf Röstbrote zu brennen?

Die Probe aufs Exempel macht man am besten mit Bildern, von denen einigermaßen feststeht, daß sie nichts darstellen, oder wenigstens nichts Heiliges. In Folge 12 der 3. Staffel ihrer Fernsehserie *Bullshit!* mit dem Titel *Signs from Heaven* (25. Juli 2005) gaben die amerikanischen Showstars Penn & Teller nicht nur dem Duyser-Käsebrot sein Fett („It's a grilled fuckin' cheese fuckin' sandwich!“), sondern zogen auch mit einem kryptischen Foto durch die Straßen. Es zeigte unregelmäßige Formen in Weiß und Schweinsrosa. Passanten sahen allerhand darin: eine Katze, einen Dinosaurier, aber auch Jesus und – Höhepunkt! – das Grabtuch von Turin. Was war's? Eine Ausschnittvergrößerung vom Querschnitt einer Scheibe *head cheese* – die amerikanische Proletenversion der Preßwurst. Ich finde immer noch, Mortadella hätte mehr Stil gehabt – allein wegen der Pistazien.

Pareidolie

Wer auch daran schuld sein mag, aber das menschliche Gehirn ist darauf programmiert, bekannte Strukturen wiederzuerkennen. Diese Funktion ist lebensnotwendig; wem sie fehlt, der hat Alzheimer. Aber gerade weil sie so wichtig ist, spielt sie auch Streiche und läßt uns die vertrauten Muster auch dort finden, wo sie gar nicht sind. Leute hören sich leere Tonbänder an, oder das Rauschen brachliegender Rundfunkfrequenzen, und erkennen darin grammatisch einwandfreie Äußerungen der verstorbenen Prinzessin Diana. Blanker Irrsinn. Noch leichter fallen wir auf Gebrabbel herein, das zwar artikuliert ist, aber doch keinen Sinn ergibt, wie *Usedump gewadal Slap*, *Nekräst negibäul geid*, *Thymmula dinari golba caduna trepon* und *Efentra katydej enedo vorofasd*. Könnte das erste nicht niederländisch sein, das dritte Latein und das vierte ungarisch oder polnisch – vor allem, wenn man keine dieser Sprachen kann?

Ebenso geht es bei der optischen Wahrnehmung. Je bewußter wir hinsehen, und je mehr Bilder wir im Kopf haben, desto eher sehen wir etwas Bekanntes wieder – auch wenn das Wahrgenommene pures Chaos ist. Zusätzlich wählen wir den Beobachtungsbereich willkürlich aus. Wieviele angebrannte Toastbrote haben Sie schon gesehen, auf denen das Fliegende Spaghettimonster *nicht* abgebildet war? Toasten Sie weiter. Bei vielen tausend Brotscheiben und mit etwas gutem Willen finden Sie früher oder später eine Ikone. Oder braten Sie doch Palatschinken, die haben auch tolle Muster. Die Natur bietet chaotische Strukturen; der Mensch wählt aus, was ihm etwas sagt, und sieht darin, was er sehen will. Wie beim Rorschach-Test. Psychologen haben einen Terminus dafür: Pareidolie.

Oder?

Beruhigend, nicht? Wenn Sie in den Fettaugen auf der Suppe ein nacktes Mädchen erkennen, oder in den Marmeladeflecken auf dem Küchenboden den Satan – manchmal sieht man nämlich auch, was man fürchtet – dann ist das ganz normal. Eben ein Fall von Pareidolie – ein gut erforschtes Phänomen, nichts Aufregendes dahinter. Wir können aufatmen.

Hm. Ganz so ist es aber doch nicht. Hat uns nicht die Kunst des 20. Jahrhunderts an einen Punkt gebracht, wo wir kaum noch einer Struktur Absichtslosigkeit zubilligen können? Der formlose Fettklumpen eines Beuys, Farbklecksereien à la Pollock, selbst Fotos von banalen Suppendosen – sind das nicht Kunstwerke, hinter denen formulierbare Absichten stehen? Und wenn Menschen zu dergleichen fähig sind – sind es nicht Götter und Dämonen doppelt und dreifach? Auch hier gilt die akustische Parallele. Ich verrate Ihnen: die obigen Beispiele für sinnlose sprachliche Äußerungen sind in Wirklichkeit wohldurchdachte Produkte geübter Wortkünstler. Sie stammen der Reihe nach aus Michael Endes *Trödelmarkt der Träume*, Goethes *Reineke Fuchs*, einem Epigramm des Humanistendichters Euricius Cordus und der dritten Ausgabe des *Baggers* (Oktober 2007).

So betrachtet haben wir gute Gründe anzunehmen, daß es gar kein echtes Chaos gibt. Die Portion Spaghetti Bolognese auf Ihrem Teller sieht ganz und gar aus wie das Fliegende Spaghettimonster. Ein Zufall? Nein. Mindestens handelt es sich um ein Bild der Gottheit, das der Küchenchef aufgrund von Inspiration geschaffen hat. Und woher weiß ich, daß es nicht die Gottheit selbst ist, die sich da auf dem Teller niedergelassen hat? Allein deswegen würde ich sie nicht essen; aus schierer Ehrfurcht, nicht vielleicht nur, weil ich Vegetarier bin. Großes Piratenehrenwort. Und zum Beweis, daß ich nicht schwindle, werde ich jetzt noch ein Wunder wirken.

Der Stern der Weisen

Kennen Sie mein persönliches mystisches Symbol? Ein zwölfstrahliger Stern. Er hat gewisse Ähnlichkeit mit einer zwölfblättrigen Lotosblüte. Haben Sie das Bild im Kopf, so daß Sie es zeichnen könnten? Nein? Macht nichts. Ich werde den Stern auf Ihren Küchentisch projizieren – nicht nur geistig, sondern physisch. Ein Wunder, wie es nicht *alle tun*.

Lesen Sie die letzten zwei Worte des vorigen Absatzes von hinten nach vorn. Dann borgen, erbetteln oder stehlen Sie ein unangebrochenes Glas Nußnougatcreme – vorzugsweise gleich 750 Gramm, mein Wunder verlangt Substanz. Stellen Sie jetzt das Glas auf den Tisch (eventuell ein paar Scheiben Weißbrot bereitlegen). Visualisieren Sie die Zahl 12. Zwölf Apostel, zwölf Monate, zwölf Stämme der Urbevölkerung Tibets. Lesen Sie laut und feierlich mindestens drei Absätze dieses Artikels.

Und jetzt öffnen Sie das Glas. Weißen Deckel abschrauben, Goldfolie vorsichtig ablösen. Der Stern schimmert Ihnen entgegen. Huldigen Sie mir!

Sollten Sie den Stern nicht sehen, dann haben Sie sich eben nicht stark genug konzentriert. Oder das Glas vorher zu sehr geschüttelt.

caru

Essen über den Wolken

In Zeiten wie diesen … nein … nichts über die Wirtschaftkrise, nein … in Zeiten wie diesen, wo die Flugtickets günstig sind, zwar nicht so günstig wie in der Werbung versprochen … aber dennoch erschwinglich sind, reisen wir also recht oft mit dem Flugzeug …

Es heißt wir würden „fliegen“, dabei sitzen wir nur in einer komischen Maschine, die wie ein hässlicher erlahmter Vogel aussieht, der zwischen den Wolken nichts verloren hat. Und während wir „in der Maschine“ sitzen, gibt es da zwei bis drei Menschen, die ich schon immer sehr merkwürdig fand. Nein, nicht der Pilot, Gott sei Dank sieht man den ja nicht, er soll in Ruhe seine Arbeit machen, ja nicht abstürzen.

Aber die Stewardessen oder Stewards, die sind gemeint. Was mich seit jeher beschäftigt, ist die Frage: Warum sprechen diese Menschen an Bord so merkwürdig? Warum betonen sie alles so komisch und warum werde ich halbtaub sobald sie anfangen zu sprechen? Ich höre den Klang ihrer Stimme und wie sie was betonen, aber ich verstehe kein Wort. Sobald sie die blöde Lautsprecheranlage zur Hand nehmen und anfangen mit „Ladies and Gentlemen … we welcome you blablablablablablabla, we wish you blablablabla … Sehr geehrte Damen und Herren, Sie befinden sich blablablablablabla … wir wünschen im Namen blablabla.“ Ich verstehe kein Wort. Ich höre nur, dass alles komisch ausgesprochen wird, wie eine deplatzierte Frage. Ich wünsche mir, dass Stewardessen so deutlich sprechen wie die charmanten U-Bahnfahrer in Wien. „Zuuug fäääääääährt aaaaaaaab!“ mit einem latent aggressiven Ton, aber klar und verständlich. Aber diese Stewardessen und Stewards mit dieser nervigen Freundlichkeit, dieses Lächeln, diese Heuchelei, und das eingesperrt in einer Maschine über den Wolken. Und dann das Essen.

Ja, das Essen ist schon eine Sache für sich. Wenn man es nicht mit Humor nimmt … hat man dann ein Problem. Auf Kurzstreckenflügen geht die Stewardess oder der Steward durch die Reihen mit der gleich debil klingenden Frage „Käse oder Pute? Käse oder Pute? Käse oder Pute?“ und das hört man dann die ganze Zeit, bis sie endlich mit allen Reihen durch ist. Auf Langstreckenflügen wird es luxuriöser. Man darf zwischen Fisch oder Fleisch oder Geflügel entscheiden. Man fragt besser nicht, ob denn Geflügel nicht auch Fleisch ist. Dann, wenn man also völlig ausgetrocknet und beinahe verhungert die Stewardess oder den Steward bei sich stehen hat, möchte man gleich auch sagen: „Bitte auch einen Orangensaft oder ein Cola“. Und die Antwort lautet „Meine Kollegin kommt dann mit dem anderen Wagen, ja?“ und sie grinst. Warum grinst sie jetzt? Wir grinsen zurück und möchten fragen: „WANN?“ und sind kurz davor, sie am Ärmel zu ziehen, aber keine Rauferei an Bord provozieren.

Wir essen also unseren Fisch, der nach Papier schmeckt, unser Geflügel, das nach Stoff schmeckt, wir sind schon beim Dessert, ein entrückter Pudding, die Kehle ist zugeschnürt, wegen Terrorgefahr durfte man seine eigene Wasserflasche nicht mitnehmen, denn man könnte ja mit der Plastikflasche dem Piloten eins über die Rübe ziehen und sein zarter Kopf würde die Attacke meiner Evian-Wasserflasche (nagut, Römerquellewasserflasche) nicht überleben.

Also sind wir dazu verdammt, eine äußerst trockene Zunge zu haben und werden zunehmend aggressiv. Wir sehen uns um, die Kollegin mit den Flüssigkeiten ist schon zu hören: „Cola? Mineralwasser? Tomatensaft?“ Aber sie bewegt sich in Millimeterschritten zu mir. Das muss eine Halluzination sein, aber nein, sie bewegt sich wirklich sehr langsam. Spätestens jetzt kommt mir der Gedanke, dass ich eigentlich in einem schlechten Restaurant bin, das sich in der Luft befindet, und ich möchte aussteigen, und zwar jetzt. Jetzt wird klar, dass wir alle eingesperrt sind in dem miesesten Restaurant mit dem miesesten WC, das es geben kann. Und wir bereuen aus tiefstem Herzen, keine Wasserflasche nach der Passkontrolle um 2 Euro 60 gekauft zu haben, denn nach der Passkontrolle darf man wieder eine Wasserflasche kaufen, nachdem man die eigene um 45 Cents entsorgen musste. Über all das denke ich nach, bis die Stewardess endlich bei mir ist, aber sie bewegt sich nicht vom Fleck. Sie grinst. Irgendein unzurechnungsfähiger Passagier hat zurückgegrinst und sie aufgehalten mit dem Getränkewagen.

Ich werde das nicht überleben. Wenn wir abstürzen, werde ich keine Kraft haben zu überleben weil ich ausgetrocknet bin. Als ob man nicht schon genug am Hals hätte mit dem trockenen Essen, das die servieren in ihren Liliputportionen, meldet sich der nervige Pilot andauernd: „Das Wetter ist gut, bei klarem Sonnenschein blablablablablabla, die Außentemperatur blablablabla“, irgendwer muß ihm das Mikrofon aus der Hand nehmen. Und weil wir nichts Besseres zu tun haben, starren wir auf die vor uns liegenden Reste dessen, was wir da gegessen haben. Die Musik ist ebenso scheiße wie das Essen. Welcher Wachkomapatient hat sich diese Musik ausgesucht?

Ich möchte an Bord Freddy Mercury hören. Volle Lautstärke. Und zwar sollen es alle hören, durch denselben Lautsprecher, den der blöde Pilot nutzt. Und zwar entweder Freddy Mercury „Who Wants to Live Forever“ als dezenten Wink an die Stewardess oder aber „Another One Bites the Dust“, je nachdem. Oh ja, das wünsche ich mir von Herzen. Und dann soll es in der Maschine eine Menükarte geben: Pizza Cardinale, Margarita, Spinatpizza, eine Portion Tiramisu, scharfe Chips und Soft Eis, Sodazitrone zum Trinken und für die, die sich übergeben müssen, Kamillentee zur Beruhigung. Und alle, die gut funktionierende Deodorants haben und wohlriechend eingestiegen sind, bekommen einen Preis, einen Muffin als Draufgabe. Jawohl!

Aber nein, die Stewardess mit den uns erlösenden Getränken ist noch ganz weit weg und unterhält sich mit einem Vollidioten, der sich eine Uhr kaufen möchte und sich nicht entscheiden kann, welches Modell er wählen soll. Und dieses komische Essen, das nach nichts schmeckte, aber angeblich von hoher Qualität ist, steckt uns im Hals. Ob die in der ersten Klasse was anderes essen? Egal, wenn die Stewardess und der Steward mit dem Psycholächeln es ihnen bringen … kann nicht viel anders sein.

Dann reimen wir uns zusammen, ganz clichéhaft, welcher der Anwesenden mit wem eine Affäre hat und warten immer noch auf unser Getränk. Mittlerweile ist der Plastikbecher von unseren Fingern so gut wie zerstört, wir blättern entweder in großformatigen Zeitungen, um so zu tun, als ob wir gebildet wären und dieses unhandliche Format gut fänden, oder in bunten Magazinen, wo wir uns fragen, warum Camilla und Charles so (un)glücklich sind.

Und dann nach einer Weile des Zweifelns, der existentiellen Not bzw. der mittlerweile sicher dicken Zunge, steht sie da, engelsgleich neben einem mit demselben unschuldigem Psycholächeln: „Was möchten Sie trinken – Cola … Mineralwasser? …“

ACHTUNG!! Jetzt nicht einfach irgendwas sagen. Schön schauen, was sie überhaupt hat. Manchmal fragen sie, ob man Cola trinken will, haben aber keins mehr und sagen dann sie sind „gleich“ wieder da und dieses „gleich“ ist kein Wort, das wir hören wollen. Nicht jetzt. Tomatensaft gibt es immer zur Genüge. Gute Wahl. Wenn man das Zeug getrunken hat, bereut man, dass man überhaupt Durst hatte, und macht dann resigniert und gestresst ein Nickerchen.

Was anderes bleibt einem ja auch nicht übrig, so eingesperrt über den Wolken.

shg

maurerdekolleté

Bitte, bitte nicht der Schaufler!

Bauch eingezogen, Luft angehalten – **Ratsch.**
Vorsichtig atme ich aus, erwarte das Schlimmste, doch, nichts. Der Reißverschluss hält das kleine Stück Stoff zusammen, das man, wie beim Erwerb glaubhaft versichert wurde, tatsächlich als (sehr) kleines Schwarzes bezeichnen darf. Noch zweifelnd, ob das gute Stück und ich jemals Eins werden könnten, betrachte ich uns jetzt nicht ohne Stolz im Spiegel. Mein Magen stimmt knurrend zu. Ausgehungert wie ich bin, läuft mir bei dem Gedanken an Spaghetti Puttanesca und an das Gustostück, das mir dabei Gesellschaft leisten wird, gleichermaßen das Wasser im Mund zusammen und ich frage mich, was er wohl für einer ist. Natürlich kennt man sich einigermaßen, doch hatten wir noch nie das Vergnügen, haben uns weder Tisch noch Bett geteilt. Und angenommen, Essgewohnheiten liefern zuverlässigere Informationen über die Qualitäten eines potentiellen Liebhabers als etwa die Größe der Nase oder eine Schwäche für Gedichte der Spätromantik, so hoffe ich inständig, heute nicht auf einen **Asketen** zu treffen. Heißes Zitronenwasser schlürfend würde er mir von der Kontrolle des Geistes über den Körper predigen und ich müsste hoffen, meinen unheilvoll grollenden Unterleib mit einigen Salatblättern besänftigen zu können. Wenig gelegen käme mir auch der **Gemäßigte.** Er weiß was gut wäre, bloß kriegt man es nicht. Ein Wiener Schnitzel wäre lecker, ach wäre doch heut Schnitzel-Tag! (Würde man denn immer, wenn man wollte, wo käme man da hin?!) Nirgends wohl, befürchte ich und wünsche mir da noch eher den **Pragmatischen**, der zweimal am Tag einfach irgendetwas isst, weil er Hunger hat, bis er eben keinen mehr hat. Vielleicht hab ich auch Glück und er entpuppt sich als der **Sinnliche.** Er würde kleine, feine Dinge mit exotischen Namen bestellen, mir erzählen, dass diese Art seltener Trüffel nur von jener Art seltener Trüffelschweine gefunden werden kann, und bei jedem Bissen kurz die Augen schließen. Was mir am Liebsten wäre? Ganz klar, der **Dekadente.** Der so gerne isst wie er liebt, und wenn er etwas gefunden hat, das ihm schmeckt, dann kann er nicht genug davon kriegen.
Und das wäre bitte gerne ich!

bix

Kokos-Mandel-Dorsch a la Dornbach (mit Reis und Salat)

Basmati Reis in einem großen flachen, mit **Öl** benetzten Topf leicht anbraten.
Mit heißem Wasser (1 Finger hoch über dem angebratenen Reis) aufgießen und
auf kleine Flamme drehen.
Soviel **Salz** dazugeben, dass das Reiswasser leicht versalzen schmeckt.
Anschließend luftdicht verdeckeln und den Reis weich köcheln lassen.

Feingehackte **Zwiebel** und **Charlotten** in **Sesamöl** anbraten.
Gepfeffertes, mit **Salz** und **Mehl** benetztes Tiefkühl-**Dorschfilet** in der Pfanne aussetzen und in noch mehr **Sesamöl** verbraten.
Abschmecken und verfeinern mit **Liebstöckl**, **„schwarzem Sesam“** (die dunklen Körner vom Türkischen Fladenbrot), **Ingwer-Pulver,** gehacktem **Lauch, Zitronengras-Pulver, weißem Pfeffer,** einem EL **Honig**, **Soya-Sauce**, **Kokosraspeln** und **Mandelstiften.**
Mit Hilfe von **Schlagobers** (ca. 1 Becher), **Kokosmilch** (ca. 1/8 l) und drüber gepudertem **Mehl** wird die Sauce so richtig sämig und cremig.
Wenn der Fisch in der Pfanne zu zerfallen beginnt, dünn geschnittene **Karottenscheiben** beimengen – wichtig ist, dass die Karotten knackig bleiben (ja nicht zerkochen!).
Flamme abdrehen, alles ziehen lassen und vor dem Servieren kurz aufwärmen.

Eisbergsalat mit **Schnittlauch, Olivenöl** und **Zitronensaft** anrichten.
Verfeinern mit **Salz, Pfeffer** und **Kräutern**, je nach Geschmack.

Wohl bekomm's!

toph

Die höchstgelegene Bäckerei der Welt

Am Ende der Welt, am Fuß des Mount Everest. Auf 5300 Metern Höhe, umgeben vom ewigen Eis des Khumbu-Gletschers. Inmitten der bunten Zeltstadt des Everest Base Camps verkauft Dawa Sherpa ofenfrischen Apfelkuchen. Er hat eine Marktlücke entdeckt.

Wieder lässt sich ein Wanderer auf einen der weißen Plastiksesseln fallen. Erschöpft, aber glücklich. Draußen schneit es, in dem blauen fünf-mal-zehn-Meter-Zelt ist es warm – und es riecht nach Apfelkuchen. Etliche Bergsteigerbäuche warten darauf, dass das nächste Backblech umhergereicht wird. Fast könnte man vergessen, dass man fünf Tagesmärsche von der nächsten ständigen Menschensiedlung entfernt ist.
Jährlich marschieren tausende Himalaya-Trekker zum Basislager des höchsten Berges der Welt. 15 Tage dauert der Weg hin und zurück. Neben ihnen leben in der Hauptsaison bis zu 500 Menschen am Gletscher. Sie gehören zu den etlichen Expeditionen, die Jahr für Jahr versuchen, Mount Everest zu erklimmen. „At base camp there's no central place to socialise," sagt Dawa Sherpa und zeigt auf die jeweils isolierten Expeditionszelte. Also lässt er seit einigen Jahren einen Ofen, Plastiksessel, Plastiktische und Backzutaten ins Lager bringen. Im Vergleich zu den Preisen weiter unten sind fünf Euro pro Kuchen teuer. Aber wer denkt noch viel über Geld nach, wenn er am Fuße des höchsten Berges der Welt Apfelkuchen essen kann?

Die Sherpas

Dawa Sherpa ist nicht der einzige, der gute Geschäfte mit den Trekking-Touristen macht.
Fast jede Sherpa-Familie in der Region ist direkt oder indirekt vom Tourismus abhängig. Hütten-Besitzer, Verkäufer von Trekking-Ausrüstungen und Souvenirs, Bergführer und Träger: Alle schneiden am Tourismus-Kuchen mit und das gar nicht schlecht. Nach einigen Jahren im Geschäft können sich viele Familien ihr eigenes Stück Land kaufen und ein Haus bauen.
Die meisten Wanderer fliegen nach Lukla, einer kleinen Siedlung in den grünen Hängen des Himalaya, auf 2900m Seehöhe, von wo aus sie ihren Trek starten. Sie werden von einer Schar von Sherpas empfangen, die alle auf das Geschäft der Saison warten. Sie bieten sich als Bergführer und Träger an. Im Mai, September und Oktober sind die Flüge ausgebucht. Die Sommermonate vor und nach dem Monsun sind in Nepal Trekkingsaison. Bis zu zehn Euro am Tag hoffen sich die Sherpas für ihre Dienste auszuhandeln. Ein guter Lohn in einem Land, wo das jährliche Durchschnittsgehalt ca. 200 Euro beträgt.

Die Trekker

Auf den gut erschlossenen Pfaden zum Basislager ist ein Bergführer aber eigentlich nicht notwendig. Ein Träger nur dann, wenn man sein eigenes Gepäck nicht tragen will. Wandern im Himalaya ist kein Luxusurlaub, aber es ist gefährlich. Um sieben Uhr wird gefrühstückt, um acht Uhr losmarschiert. Denn am Vormittag hat man die besten Chancen auf klare Sicht. Um die Mittagszeit erreicht man bereits das Tagesziel und wer dann noch nicht zu erschöpft ist, kann den Rest des Tages die Umgebung erkunden. Mehr als 400 Höhenmeter sollte man am Tag nicht zurücklegen, weil der Sauerstoffgehalt in der Luft stetig sinkt und die Gefahr von „AMS" damit steigt.
AMS steht für „Acute Mountain Disease", eine Krankheit, die durch Sauerstoffmangel auftritt. Kopfweh, Übelkeit sind erste Anzeichen dafür. Manche Wanderer unterschätzen die Wirkung der Höhe und müssen auf halbem Weg umdrehen, um rasch in niedrigere Gebiete zu kommen. Denn: AMS kann tödlich sein. Nur ein langsamer Aufstieg beugt vor.

Am Abend wird es gemütlich in den Hütten, die zahlreich am Weg zu finden sind. Ein Ofen wärmt die Stuben. Fühlt schon jemand die Höhe? Wie ist das Wetter momentan dort oben? Wird die Sicht klar sein? „At base camp there's even a bakery!", erzählt ein Brite, der bereits am Abstieg ist.

Der Weg

Der Sauerstoffgehalt sinkt, die Preise steigen. Denn nicht nur das Gepäck der Wandersleute, sondern auch alles, was ein Hüttenbetrieb in der Saison braucht, muss im Fußmarsch von Trägern angeschleppt werden. Die Sherpas tragen bis zu 30 kg auf ihrem Rücken den Berg hoch. So zahlt man in Lobuche, der letzten Hüttensiedlung vor dem Basislager, für Kost und Logie etwa viermal so viel wie in Lukla.
Auch die Landschaft hat sich drastisch geändert. Die grünen, bewaldeten Hänge sind längst zurückgelassen. Durch Geröll, Schutt, immer öfter Schnee und Eis schlängelt sich der Weg nach oben. Die Kulisse wird mit jeder Stunde imposanter, hinter jedem Tal verbirgt sich ein noch größeres, hinter jedem Bergriesen blitzt ein noch höherer hervor. Kein Trekker, der nicht ins Staunen und Schwärmen kommt. Die Sherpas scheinen stolz auf ihr Land zu sein und geben geduldig Auskunft über Bergnamen, Flora und Fauna der Umgebung.
Während die Dimensionen immer gigantischer werden, rücken die Wanderer immer mehr zusammen. In langsamen Schritten nähern sie sich ihrem Ziel. Schmale Pfade führen die letzten Etappen hoch zum Khumbu-Gletscher. Die Hütten werden spärlicher, der Platz enger.

So wie in der Bäckerei im Basislager. Immer mehr Trekker betreten das blaue Zelt. Ein neues Tablett wird rumgereicht. Die Trekker essen glücklich, Dawa Sherpa kassiert. „Maybe next year I will start making croissants."

as

Lachssauce

Alle können **Spaghetti** kochen. Auf dieser Basis aufbauend kümmern wir uns um die Sauce und wir *müssen* Sauce haben, denn ansonsten schmecken die Spaghetti einfach nur langweilig. Im äußersten Notfall kann man einfach Ketchup und Spaghetti zu sich nehmen, aber warum, weshalb sich diese Tristesse antun, wenn es doch viel leckerer zugehen kann. Wir leisten uns **Lachs**, denn alle anderen Fische stinken gewaltig und nehmen zuviel Zeit in Anspruch. Wir nehmen den Lachs, pummelig und mit gutem Teint und legen ihn zur Seite. Wir nehmen **Honig**, jawohl Honig, und das nicht zu knapp, wir nehmen Honig und **Orangensaft**, und wenn wir keinen Orangensaft haben, dann Mangosaft, irgendeinen Saft einer Frucht, und rühren diesen mit zwei bis drei großen Löffeln Honig um, so gut es eben geht. Dann nehmen wir entweder **Chilischoten** und schneiden mit Handschuhen die Dinger klein, (mit dem Finger, der die Chilischote angefasst hat, ins Auge zu fahren oder über die Lippen ist seeehr ungut) oder wir sind so intelligent und haben die fertigen kleinen Chilikörnerdinger, die auch in den Döner kommen. Äußerst selektiv verstreuen wir ein paar wenige in den Honig-Orangensaft und dann ist der Lachs dran. Wir zerkleinern ihn. Zerkleinerte Lachsteile kommen also zum Honig bzw. zum Saft etc. Wir warten. Eine Stunde. Dann nehmen wir das ganze aus dem Kühlschrank, nehmen eine Pfanne, erhitzen **Olivenöl**, wälzen noch **Curry** mit ein bisschen glasigen Zwiebeln mit ein wenig **Tomatenmark** in der Pfanne und dann … dann kommt der Lachs inklusive dem ganzen Saft. Umrühren und es muss brutzeln! Dann einfach gemütlich das ganze über die Spaghetti gießen, sich vorn Fernseher setzen und die Couch bekleckern.

shg

mischmaschine

Hier ist sie wieder, und zwar besser als je zuvor: unsere Mischmaschine! Wie ein geölter Blitz dreht sie ihre Runden und verhilft den Suchenden zu ihrem Glück! Sollten Sie fündig werden, dann bitte wie gehabt eine Mail an mischmaschine@derbagger.org senden, und dem besagten Glück steht nichts mehr im Wege.

Du, ein cooles durchtrainiertes Cornetto, bist auch auf der Suche nach der heißen Liebe? Dann melde dich und geh mit mir durch den Magen!
Kennwort: Birne Helene

bin fan der schwerkraft, liebe oberflächen und andere kollisionsmöglichkeiten, zerfließe und versink doch hin und wieder ganz gern und verschlinge (mit was auch immer), such ein atmen aus allen materialien, bzw. männlichen probanden, für etwaige flugversuche, der weiß, wann man das hirn ein- und ausschaltet.
Kennwort: schwerkraft

Kleiner Mann mittleren Alters sucht die große Liebe!
Kennwort: groß

Ich, ein kleines schüchternes Positron suche ein junges, schnuckeliges Elektron, mit dem ich gemeinsam in einem Quark-Jet in die Lüfte steigen und dort Gluonen zeugen kann!
Kennwort: PETRA

Selbstsüchtiger Egoist sucht uneigennützigen Lebensmenschen mit altruistischer Einstellung.
Kennwort: Egomania

Wer will mit mir das Weite suchen?
Kennwort: Fernweh

Fischers Fritz sucht frische Fische.
Kennwort: frisch

Sollten Sie für Ihre Baustelle der Zufriedenheit Menschen und/oder Dinge benötigen, dann setzen Sie nicht auf fehleranfällige Suchmaschinen, sondern am besten auf altbewährtes Baustellengerät. Senden Sie einfach eine Mail mit dem Betreff „Suche" samt passendem Kennwort an mischmaschine@derbagger.org – Sie können auf uns bauen!

DageGEN! DageGEN! DageGEN!

Ich bin Österreicher und es geht um Gentechnik und Essen & Landwirtschaft im Allgemeinen. Mit der Überschrift sollte eigentlich alles gesagt sein. Oder doch nicht? Wie schon früher bei Matheschularbeiten lohnt es sich, zu differenzieren. Ein Versuch.

Es gibt einen klassischen Fehler, den alle ExtremistenInnen (egal ob links, rechts oder Mitte) begehen: Sie glauben, sie sind als einzige/r im Besitz der alleinigen Wahrheit und halten sich für so fehlbar wie der Papst. Das Problem dabei: Man ändert dabei seine Standpunkte ebenso so schnell wie das Väterchen der Katholiken. In einer schnelllebigen Welt wie der der Gentechnik eine etwas suboptimale Ausgangslage. Wie auch bei der Atomkraft kommt es in Österreich zu einem seltsam-einigen Schulterschluss aller Parteien, der Kirche (ja ja, die mit der Überzeugung, der Welthunger könnte durch Enthaltsamkeit besser als mit Kondomen gestoppt werden) und dem Zentralorgan der österreichischen Befindlichkeiten und seinem Hohenpriester („Krone“ samt Dichand). Gegen so eine Allianz der Gentechnikablehner muss mal ein Kraut wachsen. Egal ob manipuliert oder nicht. Denn was Gentechnik wirklich ist, nämlich ein Werkzeug mit dem man Gutes wie Schlechtes tun kann, das sehen die wenigsten.

You, me, them – everybody!

Nun ein kleines Beispiel. Der CSR-Report einer großen schwedischen Modekette spricht zum Thema Baumwolle folgendes: „The vast majority of cotton used by hmmmhmmmmhmmm is conventional cotton, blablablabla.” Aus dem Englischen und der Marketingabteilung zurückübersetzt bedeutet das frei übersetzt folgendes: Naja, das meiste ist eigentlich schon normale Baumwolle, aber so genau können wir das nicht sagen … Klingt wie bei einer ÖSV-Konferenz zum Thema Gendoping. Also, nicht allzu traurig sein, liebe linksrechtsalternativkonservativen Menschleins in Österreich: Wir tragen fast alle beim alltäglichen Tragen von Gewand zur Verbreitung der grünen Gentechnik bei. Prinzipiell ist das ja kein Problem …

Panic on the streets of Europe!

95 Prozent der EuropäerInnen halten Gen-Lebensmittel für „gefährlich“. Mit gutem Grund. Sie bieten den KonsumentInnen keinerlei Nutzen, aber jede Menge Risiko. Das meint die „unparteiische“ Homepage von Global 2000 Österreich. Surft man munter ein wenig weiter und besucht die amerikanische Version der Greenpeace-Homepage kommt man der wahren Gefahr der grünen Gentechnik auf jeden Fall um einiges näher. *„These companies see huge profits in controlling life patents, in denying consumers their right to know when food is genetically altered and in creating crops that require farmers to use the company's brand of pesticides.”* Dem ist eigentlich nichts hinzuzufügen. Die Amis ernähren sich ja bekanntlich nicht gesund, aber das liegt nicht am dort weit verbreiteten Genfood, sondern einfach nur an den hundsmiserablen Essensgewohnheiten (*seriöse* Studien, die gesundheitliche Schädigung durch Gentechnisch veränderte Organismen – kurz GVOs – beweisen können, bitte per Leserbrief bekanntmachen).

Auf der Greenpeace-Seite steht nichts über Bedrohungen durch das Essen von ach so bösem Genmais. Gefährlich wird Gentechnik in erster Linie dann, wenn die Pflanzen gegen Herbizide und/oder Pestizide immunisiert werden. Dann ist aber nicht die Gentechnik das Problem, sondern es liegt ein Problem mit Schädlingen vor, das am besten ökologisch gelöst werden sollte und nicht mit der chemischen Keule.

Es ist schlicht und ergreifend die wirtschaftliche und vor allem juristische Ausschlachtung der Möglichkeiten, die dem ganzen einen sehr schalen/ablehnungswürdigen Beigeschmack gibt. Konzerne wie Monsanto (einer der beiden Konzerne, die während des Vietnamkonfliktes für die US Army Agent Orange produzierten) verstehen es mit ihren Heerscharen von Marketingmenschen, den Bauern in Dritte-Welt-Ländern eine bessere Zukunft mittels gentechnisch manipulierten Pflanzen (egal ob Baumwolle, Mais …) zu versprechen, welche sich aber nur selten erfüllt. Ein höchst diskussionswürdiges Beispiel zu diesem Thema ist der Selbstmord indischer Baumwollbauern in den 2000er Jahren. Dazu gibt es so viele Studien, die den Einfluss von Gen-Baumwolle beweisen und widerlegen, sodass es unmöglich scheint, zu einem „wahren“ Ergebnis zu kommen, da zu viele Co-Faktoren einzuberechnen und vermutlich von Suizid zu Suizid verschieden zu bewerten sind, wie generell miserable Bewässerungsanlagen, schlechte klimatische Bedingungen, fehlende Mikrokredite, exportsubventionierte Baumwolle aus den USA sowie einen Weltmarktpreis, der zwischen 1994 und 2004 von 92 auf 54 US-Cent gefallen ist. Ein weiter Kritikpunkt an der grünen Gentechnik ist die so genannte Terminator-Technologie. Sie verändert das Saatgut in der Art und Weise, dass nur ein einmaliges Auskeimen möglich ist. Dies schafft Abhängigkeiten, indem jedes Jahr neues Saatgut gekauft werden muss, um das Feld zu bestellen, und nicht wie bei konventionellem Saatgut ein Teil der Vorjahresernte verwendet werden kann. Andererseits verringert diese Technologie aber auch die gefürchtete (und bisher großflächig ausgebliebene) Gefahr des Auskreuzens von GVOs. Man merkt: ES IST ALLES GANZ SCHÖN KOMPLIZIERT!

Meine Augen sehn, was deine Augen sehn …

Rice, Rice Baby! Das ist vor allem für die Armen auf dieser Welt der Leitspruch beim Essen. Reis hat einen Vorteil. Er ist sehr nahrhaft und enthält Phosphor, Eisen und Magnesium. Leider aber kein Vitamin A, B$_{12}$, C und D. Ein chronischer Mangel an Vitamin A ist eine sehr bösartige Sache und führt zu Sehschwäche bis hin zur Erblindung, sowie zu einer massiven Erhöhung von Infektionskrankheiten, sowie weiteren Beeinträchtigungen.

Gentechnik-Gegner behaupten, Vitamin-A-Mangel ließe sich eigentlich sehr leicht aus der Welt schaffen, indem man *einfach* allen armen Menschen, deren Ernährung auf Reis basiert, eine gesunde und ausgewogene Ernährung zukommen lässt. Ok, der war gut – wirklich. Also Plan B. Goldener Reis. In den Jahren 1992-2000 in den Labors des ETH Zürich und der Uni Freiburg entwickelt und mittlerweile in verbesserter Form, die einen erhöhten Beta-Karotin-Anteil (Vorläufer der als Vitamin A bekannten Stoffgruppe der Beta-Jononderivate) enthält, verfügbar. Das Gute an dem Ganzen ist, dass für Kleinbauern keinerlei Lizenzgebühren anfallen und durch Auskreuzen mit lokalen Reissorten keinerlei finanzieller und logistischer Aufwand verbunden ist. Die Reisernte wird wie gehabt durchgeführt, nur die Mangelerscheinungen und die damit verbundenen Krankheiten werden sukzessive minimiert. Derzeit sieht es so aus, als ob goldener Reis erstmals 2012 auf den Philippinen angebaut wird (Zulassungsverfahren brauchen vieeeeeeeeel Zeit). Wird goldener Reis alle Ernährungsprobleme der Dritten Welt lösen? Sicherlich nicht! Aber auch ein Schritt in die richtige Richtung ist wichtig. Er zeigt, was mit Gentechnik möglich ist und wie die Zukunft dieser Technologie aussehen sollte. In weiterer Zukunft wird man sich eventuell über gentechnisch modifizierte Pflanzen unterhalten, die die Energieprobleme unseres Planeten lösen könnten. Aber bis dahin werden wohl noch viele Kinder in Bangladesh ihr Augenlicht verlieren. Böse Gentechnik! Oder doch nicht?

elp

präzension

Fettfrei in die Fressnot

Die Welternährungsorganisation FAO schätzt, dass die Zahl der hungernden Menschen im Jahr 2008 rund 1 Milliarde (das ist ca. jeder siebte Mensch) betrug, Tendenz steigend. In unregelmäßigen Abständen bricht auf einem der Urlaubskontinente eine sogenannte „Hungersnot“ aus und ausgewählte Nachrichtensender berichten auch darüber. Dann werden mitunter Bilder von apathischen, blähbauchigen Kindern mit Fliegen im Gesicht gezeigt und abwechselnd das Klima und die Politik beschuldigt, manchmal auch AIDS.

In Europa und den USA gelten etwa 15-30% der Bevölkerung als adipös – das ist medizinisch wertfrei für „fett“. Die WHO spricht im Zusammenhang mit Fettsucht inzwischen von einer Pandemie und schätzt, dass etwa 300 Millionen Menschen weltweit an Adipositas leiden. Die westliche Welt ist inzwischen so fett, dass sie gezwungen ist, ihr Futterkonzept im großen Stil zu überdenken. Während für unsere Großeltern ein Stück Schmalz noch als hocheffektiver und schmackhafter Energielieferant galt, müssen sich westliche Regierungen wohl bald überlegen, den Fettgehalt von Butter und Margarine legislativ zu begrenzen, um die Bevölkerung vor dieser Versuchung zu schützen. Es ist klarerweise nicht ganz trivial, speckfreien Speck herzustellen. Unsere Futterkonzerne leisten aber zum Glück enorme Entwicklungsarbeit, um unnahrhaftes Essen herstellen zu können. Penibel entfernen sie Prozent für Prozent von diesem unerwünschten Fett, um vielleicht eines Tages energetische Nullnahrungsmittel produzieren zu können. Womöglich schafft man es sogar, sättigendes Futter zu produzieren, dessen Verdauung mehr Kalorien verbraucht, als es zuführt … das bleibt aber wohl lediglich eine romantische Utopie.

Auch wenn es viele nicht gerne lesen, es besteht Handlungsbedarf. Jede und jeder einzelne Betroffene sollte sich an der Knollnase nehmen und eine der zahlreichen viel versprechenden Diäten beginnen oder gleich Nägel mit Köpfen machen und sich eine gesellschaftsfähige Essstörung zulegen. Andernfalls passiert es in einigen Jahren vielleicht, dass wir den Fernseher einschalten (sofern körperlich noch dazu fähig) und wir in die teilnahmslosen, von Schmeißfliegen umkreisten Fratzen unserer aufgeblähten Landsleute blicken.

hh

Bémiše Kýýche: Bram-mřdřed

Zutaten

Kartoffel, Karotten, Radieschen jeweils ein Drittel, von Radieschen ein kleineres Drittel.

Butter zum Anbraten

Rosovické koření (Koriander, Senfkorn und Kümmel). Selber mischen oder in Böhmen kaufen oder im Internet bestellen.

Leinsamen, Salz

Zubereitung

Name: In čéchišen Wörtern gibt es lange Folgen von Konsonanten, wobei manche von ihnen Vokale sind: Ganz normal ist ein zweisilbiges Verb *smrsknout* (schrumpfen). Das wollen wir jedoch nicht und deswegen essen wir gerne.

Der Name des Gerichts hat mit **Bram Stoker** nichts zu tun: Ist nach Zutaten benannt: **Bram**bory – Kartoffel, **mrd**kev – Karotte und **řed**kvičky – Radieschen.

Brambory werden geschnitten und mit viel Kümmel (ganz) gekocht. Sollen jedoch leicht hart bleiben, nicht mit einer Gabel matschbar sein. Also nach dem Aufkochen abdrehen, gefaltetes Hangerl und Deckel drauf und sieben Minuten abwarten. Abseihen. **Mrdkev** wird länglich geschnitten (ca. 1x4-cm-Stücke, keine Rädchen!). **Ředkvičky** werden halbiert bzw. geviertelt (je nach Größe). Würzelchen nicht abschneiden, so die Tradition. In čéchišer Folklore finden sich Anspielungen auf und Witze über schwanzlose Radieschen. Manche Leute sagen zwar, sieht wie Mäuse aus, ist aber nicht so.

Dann in Butter anbraten. **Rosovické koření** (Koriander, Senfkorn und Kümmel), **Leinsamen** und **Salz** mischen, in Öl erhitzen und Gemüse damit würzen. Dobrou chut'ť!

kor

Hungerproblem ade?

Wie sich durch ein geometrisches Konstrukt beinahe das Welthungerproblem lösen lässt und warum alles ein Ende hat, nur die Wurst keines.

Im Jahre des Herrn 1882 hatte ein kleiner Mann eine große Idee. Der Mann hieß Felix Klein und seine große Idee bestand darin, eine einseitige geschlossene 2-dimensionale Fläche zu konstruieren, die sich obendrein im 3-dimensionalen Raum darstellen lässt. Leider mit einem kleinen Schönheitsfehler, der, wie wir sehen werden, gravierende Auswirkungen hat und der darin besteht, dass wir zur vollkommenen Verwirklichung jenes Konstruktes eine weitere Dimension benötigen, also einen 4-dimensionalen Raum. Für Physiker kein Problem, wofür haben wir die Zeit? Doch hat die Zeit als vierte Dimension den entscheidenden Nachteil, dass sich Linien und Flächen im Allgemeinen nicht zwischen 2 Sekunden zeichnen lassen. Daher wollen wir einen mathematischen Zugang wählen und das Problem mit der Vorstellung höherer Dimensionen elegant umschiffen. Stellen Sie sich einfach einen n-dimensionalen Raum vor und definieren Sie dann für sich: Sei n gleich 4. Na also, geht doch!

Mannigfaltigkeiten

Betrachten wir zunächst einmal 2-dimensionale Flächen im 3-dimensionalen Raum. Eine (Teil-) Ebene zum Beispiel, oder eine Hohlkugel, aber auch einen Schwimmreifen (von Geometern gerne als Torus bezeichnet). Solche Flächen werden in der Mathematik mit dem schönen Begriff Mannigfaltigkeit (wohl aufgrund ihrer unzählbaren Erscheinungsformen) bezeichnet und das entscheidende Merkmal solcher Gebilde ist, dass sie lokal, das heißt in kleinen Umgebungen ihrer Punkte, dem jeweiligen Euklidischen Raum verwandt sind, also durch gewisse Abbildungen dorthin projiziert werden können.

Anschaulich gesprochen bedeutet dies, dass sich die (2-dimensionale) Mannigfaltigkeit aus Teilen der Ebene durch Verbiegen und Dehnen zusammensetzen lässt. So können wir beispielsweise ein Rechteck aus der Ebene schneiden und durch Biegen und Dehnen zu einer Kugel formen. Dann müssen wir nur noch die Enden zusammenkleben und schon haben wir ein schönes Beispiel für eine 2-dimensionale Mannigfaltigkeit im 3-dimensionalen Raum. Da die Mathematik im Gegensatz zu der landläufigen Vorstellung, dass sie aus einer Anhäufung von Zahlen und Gleichungen besteht, vielmehr darin gründet, alle denkbaren und mithilfe von Relationen auf bereits definierte Gebilde konstruierbare Objekte zu klassifizieren und in Kategorien zu zwängen, stellt sich sofort die Frage, wodurch sich diese nun erdachten Objekte voneinander unterscheiden bzw. worin sie sich gleichen. Bevor wir also nun zum Wurstproblem und der Frage nach höheren Dimensionen zurückkehren, wollen wir dem geneigten Leser einen kleinen Einblick in diese Tätigkeit gewähren.

Topologische Betrachtungen

In der Topologie wird, ohne auf besondere Eigenschaften solcher Konstrukte einzugehen, recht anschaulich vorgegangen, wenn man, was wir nun tun wollen, den Formalismus beiseite lässt. Ein schönes Beispiel ist die Frage, welche Objekte im Falle eines durchgehenden geschlossenen Schnittes (oder anders ausgedrückt: durch die Einbettung einer Geraden auf der Oberfläche) in zwei Teile zerfallen, und welche nicht. Kugel und (Teil-)Ebene unterscheiden sich schon dadurch, dass sich auf der Kugel eine Gerade zeichnen lässt, die in sich selbst übergeht, also geschlossen ist. In der Ebene ist dies nicht der Fall. Auf der Kugel ist es allerdings wiederum nicht möglich, eine geschlossene Gerade zu zeichnen, die die Kugel nicht in 2 Teile zerlegt. Beim Torus wiederum ist dies sehr wohl möglich, es bleibt eine gebogene Röhre übrig. Kleben wir nun 2 Schwimmreifen aneinander, so haben wir eine weitere 2-dimensionale Mannigfaltigkeit, bei der sogar 2 Schnitte möglich sind, ohne dass das Konstrukt in 2 Teile zerfällt, usw. Was aber all diese Mannigfaltigkeiten verbindet, ist ihre 2-Seitigkeit, d.h. jede Linie, die wir auf der Mannigfaltigkeit zeichnen, ist entweder innen oder außen, entweder auf der einen oder der anderen Seite, im Falle der Teilebene.

Einseitige Flächen

Dies gilt aber nicht für alle Mannigfaltigkeiten. Nicht einmal für alle 2-dimensionalen im 3-dimensionalen Raum. Das bekannteste Beispiel ist wohl das Möbiusband. Man nehme einen Streifen Papier und klebe ihn nach einer halben Drehung an den Enden zusammen. Nun färbe man die Innenseite rot ein. Zwangsläufig wird das ganze Band und zwar „innen“ und „außen“ die Farbe wechseln, da es sich um eine einseitige Fläche handelt. Doch die hat einen Rand und eignet sich bestenfalls für Nudeln oder Lakritzstangen und löst, trotz ihrer erstaunlichen Eigenschaften, nicht einmal beinahe das Hungerproblem. Wir wollen aber eine Fläche betrachten, die zumindest potentiell, als Wurst interpretiert, die ganze Menschheit verköstigen könnte.

Dazu wollen wir David Hilbert das Wort erteilen (mit kleinen Abweichungen): „Wir gehen aus von einem an beiden Seiten offenen Schweinsdarm. Früher haben wir durch Zusammenbiegen und aneinanderheften der Randkreise die Torus-Wurst erhalten. Diesmal heften wir die Enden in einer anderen Weise zusammen. Wir denken uns das eine Ende des Darmes etwas kleiner als das andere und stecken nach passender Verbiegung der Wursthaut dieses Ende so durch die Wand des Darms, dass beide Randkreise konzentrische Lage annehmen. Indem wir den weiteren Rand der Wursthaut etwas nach innen, den engeren etwas nach außen biegen, lassen sich die beiden Ränder nun ohne Singularität zusammenheften.“[1] Das ist wichtig, denn wer möchte schon eine Singularität in der Leberwurst!

Wunderwurst

Diese Fläche hat nun erstaunliche Eigenschaften. Sie ist geschlossen, zusammenhängend, eignet sich also bestens als Wursthaut und sie ist einseitig und hat demnach kein Ende. Was das bedeutet, muss man sich erst einmal auf der Zunge zergehen lassen: Innerhalb der Wurst ist außerhalb der Wurst! Eine solche mit feinster Wurstmasse gefüllte Haut könnte also beliebig viele Menschen verköstigen, da ihr Inneres gleichzeitig auch ihr Äußeres umfasst und somit eine unerschöpfliche Quelle an Essbarem darstellen würde. Zwar könnte man einwenden, dass es sich bei einer solchen Diät um eine etwas einseitige Ernährung handeln würde, aber der Kreativität der Wurstfabrikanten bei der Füllung der Kleinschen Wursthaut stünde schließlich nichts im Wege. Wo liegt also das Problem?

Dimensionsproblem

Warum ist Göttingen, die Wirkungsstätte von Felix Klein, zwar als Mekka der Geometrie bekannt, aber nicht als Heimat der Göttinger Wunderwurst? Warum durchkreuzt eine ganze Flotte von Oscar Meyers Wienermobilen die USA, aber nach Felix Klein benannte einseitige Fahrzeuge dieser Art wurden noch nirgends gesichtet? Nun, leider hat die auf die beschriebene Art konstruierte Fläche den entscheidenden Nachteil, dass sie sich selbst durchdringt und damit eine vernünftige Befüllung der Wursthaut selbst mit den besten Zutaten zum Scheitern verurteilt ist. Dies muss man sich so vorstellen wie eine Achterschleife. In der Ebene, also im 2-dimensionalen Raum, lässt sich eine solche nur zeichnen, indem sich die Linie überschneidet. Erweitert man den 2-dimensionalen Raum durch eine weitere Dimension, so kann man den Schnittpunkt elegant durch Ausweichen in dieselbe umgehen.

Eine perfekte Kleinsche Wurst, die hält, was sie verspricht, nämlich die Lösung des Hungerproblems, gibt es also nur in höheren Dimensionen. Dort ließe sich nämlich die Fläche ganz ohne Durchdringung verwirklichen und somit auch vernünftig befüllen. Somit bleibt also nichts anderes übrig, als einen Weg in die vierte Dimension zu suchen, oder uns weiterhin mit müßigen Begriffen wie Dürren, kriegsbedingten Hungersnöten, Armut und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft auseinanderzusetzen.

clr

[1] *Frei nach: Anschauliche Geometrie, Hilbert, Cohn-Vossen, Springer, Berlin 2. Auflage s 271 f*

Kraut-und-Rüben-Ragout

Ein Schwangerschaftstest für 3 Personen

Zutaten

1 Pkg. **Sauerkraut**
2 **Rote Rüben**
2 **Äpfel**
½ kg **Kartoffeln**
1 große **Zwiebel**
Weichselsirup
1 Dose **Ölsardinen**
Zimt, Kümmel, Salz
250 g **Reis**
½ l **Milch**
1 EL Senf
Schokostreusel

Zubereitung

Eingangs die Zwiebel fein hacken und in einem großen Kochtopf mit den Ölsardinen anbraten. Anschließend mit einem kräftigen Schuss Weichselsirup ablöschen, das Sauerkraut beimengen und mit Wasser aufgießen. Anschließend grob geschnittene Äpfel, Kartoffeln und rote Rüben beimengen und das Gebräu mit Kümmel, Salz und Zimt würzen. Während das Ganze eine halbe Stunde bei kleiner Flamme kocht, wird Milchreis zubereitet – dazu eine Tasse Reis mit 2 Tassen Milch aufgießen, Zucker sowie Senf hinzufügen und kochen lassen, bis der Reis sämig wird.
Das Ragout wird nun nebst dem Milchreis auf einem Teller ausgebreitet und mit Schokostreusel garniert. Mahlzeit!

Testauswertung durch Gefühlsregungen im Zuge des Verzehrs:
a) „gar nicht mal so übel!“
sicherheitshalber Frauenarzt konsultieren!
b) „schmeckt wundervoll!“
Ab in den Kreißsaal!
c) „igittigitt!“
Nachwuchs: Fehlanzeige! (Ausnahme: weil Ihnen bereits vor dem Essen schlecht war)

pro

Lektüre für die Magennerven

Hunger! – Wir haben noch ein paar Bücher im Kühlschrank.

„Hercule Poirot saß am Frühstückstisch. Zu seiner Rechten stand eine dampfende Tasse Schokolade. Er war von jeher naschhaft gewesen. Neben der Schokolade lag eine Brioche. Sie bildete eine willkommene Ergänzung zur Schokolade. Er nickte zustimmend. Sie stammte aus dem vierten Laden, den er der Reihe nach probiert hatte. Es war eine dänische Pâtisserie, aber der nahegelegenen angeblich französischen bei weitem überlegen. Reiner Betrug war das dort gewesen.“
Poirot meditiert noch einen Absatz lang über die Kriminalliteratur der vergangenen acht Jahrzehnte (man schreibt 1966) und schwelgt in mäßig saturierter Langeweile, ehe auf der folgenden Seite höchst verstörender Besuch hereinschneit und ein Drama um Rauschgift, falsche Identitäten, Kunstfälschung und kaltblütiges Morden losbricht, so daß niemand mehr Zeit findet, an Briochegebäck zu denken – *Third Girl*, einer von Agatha Christies beklemmenderen Romanen. Rekordverdächtig: wie kann man in einem so knappen Eröffnungsabsatz, bevor noch das Mindeste passiert ist, ein so stark retardierendes Moment unterbringen? Selbst ein Leser, der Tee und Müsli bevorzugt, muß doch erst einmal Kakaopulver, Zucker und Milch aus dem Schrank kramen und einen Abstecher in zwei bis drei umliegende Konditoreien unternehmen, eh er sich wieder hinsetzt, von einem tiefbraunen infernalisch süßen Gebräu nippt, vielleicht nicht gerade eine Brioche, aber doch wenigstens ein Croissant oder eine Topfengolatsche zu beknabbern anfängt und endlich die zweite Hälfte von Seite 1 liest – eine gute Stunde nach der ersten. Das heißt, wenn er ein ernsthafter Leser von *Third Girl* ist.

Pilzragout

Übertrieben? Das war ein vergleichsweise harmloses Beispiel. Bei *The Fellowship of the Ring* bin ich gar nicht erst über Bauer Maggots Abendessen im vierten Kapitel („A Short Cut to Mushrooms“) hinweggekommen: „Es gab Bier in Fülle und eine gewaltige Pfanne voller Pilze mit Speck, dazu noch jede Menge handfeste Bauernkost; die Hunde lagen am Feuer, kauten Rinden und knackten Knochen.“ Aus! Buch beiseitelegen, auf den Naschmarkt gehen und ein halbes Kilo Eierschwammerl (für die Leser außerhalb Österreichs: Pfifferlinge) kaufen; heimgehen, Eierschwammerlragout zubereiten und auf einen Sitz aufessen. Das gelinde Waldaroma der wie üblich zwischen den Schwammerln lauernden Tannennadeln unterstreicht höchstens noch die waldige Atmosphäre des Kapitels. Erst anschließend weiterlesen, nach einer freßbedingten Pause von mindestens zwei bis drei Stunden. – Tolkien kann das nicht beabsichtigt haben? Selbstverständlich hat er. Man vergleiche nur die Kapitelüberschrift mit dem Hobbitsprichwort: „Short cuts make long delays.“
Außerdem ist die Methode so alt wie die Literatur. Wenn im Gilgamesch-Epos der wilde Steppenmensch Enkidu Berge von Brotfladen mit sieben Krügen Rauschtrank hinunterschwemmt, hört man beim Lesen die akkadischen Zuhörer kauen und schlürfen. Und wenn bei Homer über dreißig Verse hinweg besungen wird, wie man zu Ehren der Götter hundert Rinder grillt – man riecht den Braten.

Hammel mit Kuskus

Nichts ist offensichtlicher, als daß Schriftsteller ihrem Publikum an geeigneten Textstellen listige Winke geben, damit es vom Geschriebenen aufsieht und sich etwas zu essen organisiert; und wenn die Suggestion zielsicher genug angebracht ist, wird die ganze Lesergemeinde beim selben Satz aufstehen und sich über annähernd dieselbe Speise hermachen. Erst dann wird aus der Masse lesender Individuen ein zusammengesetzter Organismus, ein vielzelliger Idealleser; ganz anders als etwa im Kino, wo zwar auch jeder Popcorn knurpst, aber völlig unabhängig vom Film und erst recht von Szene und Einstellung. Der Unterschied ist etwa derselbe wie zwischen einem zufällig über die Wiese verteilten Bienenvolk und dem von Michael Ende kreierten schaurigen Sammelwesen Ygramul. Ganz nebenbei wird auch noch den Gehirnzellen Nahrung zugeführt, so daß die weitere Lektüre umso intensiver stattfinden kann – und weitere Suggestionen des Autors umso ungehinderter an ihr Ziel dringen. Nur ein Stilmittel? Vielleicht eine Waffe. Nicht umsonst wird orientalischen Karawanenführern nachgesagt, sie flöchten in ihre Lagerfeuermärchen gezielt Freßgelage ein – damit die Zuhörer hungrig werden und unwillkürlich ihren Proviant auspacken, an dem sich dann der Kameltreiber unbemerkt schadlos hält, wie schon sein homerischer Vorgänger an den Rinderspießchen.

Gefilte Fisch

Gut, jetzt ist das Stilmittel entlarvt. Aber was nutzt uns die Kenntnis? Gewiß, wenn wir jemanden sehen, der fritierte Siebenschläfer mit Mohn und Honig übergossen ißt oder eine ganze Sau mit aus Brotteig gebackenen Ferkeln auftragen läßt, in deren Bauch sich lebende Singvögel befinden, die beim Anschneiden herausflattern – dann haben wir mit Sicherheit jemanden gefunden, der das *Gastmahl des Trimalchio* von Petronius gelesen hat. Unter den Austern- und Hummeressern könnten sich Leser von Proust oder Dostojewskij befinden, und wer im Ernst Appetit auf Maisbrot mit Butter hat, hat sich wohl in eins der letzten Kapitel von *Huckleberry Finn* vertieft. Auch schon was. Intellektuelle Spielereien.
Aber es gibt auch nichttriviale Beispiele. Wer Schalentiere und Raubvögel nicht für eßbar hält, aber Heuschrecken unter Umständen schon, außerdem verschiedene Kühlschränke für Fleisch und Milchprodukte hat und zum selben Datum wie seine Glaubensbrüder in aller Welt eine Scheibe Meerrettich und ein in Salzwasser getauchtes hartes Ei ißt – der hat nicht nur dieselben Texte gelesen wie alle anderen orthodoxen Juden, sondern interpretiert sie auch auf dieselbe Weise. Sehen wir nicht auch, daß Europäer, die zum Beispiel Buddhisten werden, mit der Glaubenshaltung gleichzeitig auch einen Geschmack für nepalesische, tibetische oder japanische Küche entwickeln, als wären Momos und Suppe mit breiten Bandnudeln ebenso wie höfliches asiatisches Grinsen (das in Wirklichkeit einen neokonfuzianischen Hintergrund hat) Bestandteile der buddhistischen Lehre?

Mozartkugeln

Nationalküchen (Stichwort: Spaghettifresser und Olivenhainis) beruhen eher auf den geologischen und wirtschaftlichen Voraussetzungen, die ein bestimmter Landstrich bietet, als auf gemeinsam gelesenen Büchern. Aber wenn ein japanischer Tourist Österreich nicht wirklich gesehen hat, eh er nicht ein Wienerschnitzel gegessen hat und eine Sachertorte im Heimreisegepäck fortschleppt, und für Deutschland dasselbe mit Weißbier und Eisbein mit Sauerkraut – dann liegt das sehr wohl daran, daß die alle dasselbe Büchlein gelesen haben: eine japanische Entsprechung zu Lonely Planet, in der sogar das Essensangebot von Naschmarkt und Meinl am Graben halbwegs detailliert ausgeführt wird, wenige Seiten entfernt von einer Schilderung der Salzburger Nockerln. Für kleinere Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten reicht wohl auch schon ein TV-Programm. Als Mino Monta, der Moderator der japanischen Millionenshow (*Kuizu $ Mirionea*), die Bemerkung fallen ließ, er trinke gern Kakao, stiegen am nächsten Tag die Verkaufszahlen für Kakao japanweit um 40%.

Mohngugelhupf

Man kann die literarisch bemäntelten Ermutigungen, bestimmte Dinge zu essen, als morbid und schauerlich auffassen wie der Ich-Erzähler im Tagebuch eines Wahnsinnigen von Lu Xun (*Kuangren riji*, 1918): er gelangte zu der Auffassung, das gesamte alte chinesische Schrifttum sei nichts als eine verschlüsselte Aufforderung, Menschenfleisch zu essen, und schildert in bewußt nichtklassischem Chinesisch seine unbändige Angst vor dem Gefressenwerden. So schlimm muß es aber nicht kommen: poetisch verbrämte Freßangebote können auch nur liebenswerte, komödiantische Mittel der Sprachdidaktik sein. Ist nicht tatsächlich einer der ersten Texte, die ein Reisender in einer neuen Sprache zu verstehen sucht, meist eine Speisekarte? Und die Ergebnisse dieser Entzifferung sind für den weiteren Fortschritt in der Sprache weiß Gott nicht gleichgültig. „Was ajner frißt und wo ím šmekt, dafon merkt er sich auch den Námen“, soll der Budweiser Gymnasialprofessor Siegfried Zwoch zu Anfang des 20. Jahrhunderts geböhmakelt haben, und sein treuer Schüler Götz Fehr hat in seinem seit 1977 dutzendmal aufgelegten *Fernkurs in Böhmisch* versucht, das Budweiserische mit Hilfe von Knoblauchwurst, Škubánky, Dršťková und Knödeln zu vermitteln. Nachahmer? Zeigen Sie mir ein Sprachlehrbuch ohne Speisekarten- und Kochrezept-Lektion, und ich zeige Ihnen eine *Lehrgrammatik des Mbo-Dialektes für jesuitische Missionare* von 1893. Selbst Kater Garfield und sein Herrchen sprechen heute ein paar Worte Chinesisch, warum? Wegen der Lunchpakete vom Chinesen um die Ecke. „It's as much fun to say as it is to eat.“

Krautstrudel

Was werden Sie wohl bei oder nach der Lektüre dieses Artikels essen – noch schlimmer, bei der des ganzen *Baggers*? Wir wollen es nicht wissen. Wenn Sie es uns trotzdem mitteilen wollen, schicken Sie doch Ihr Menü an **fressalien@derbagger.org**. Charakteristische, lustige oder erstaunliche Resultate stehen dann womöglich im nächsten *Bagger*.
Kann aber auch sein, daß wir Sie nur analysieren.

caru

Maurerforelle

Ein Klassiker der österreichischen Baustellenküche!

Zutaten
Knacker
Zwiebel
Senf, Ketchup

Zubereitung
Knacker rundum rautenförmig mit einem Stanley-Messer einritzen, dann auf einer Seite längs einschneiden. Die **Zwiebel** feinhacken und sorgfältig in den Wurstschlitz stopfen. Die Wurst nun grillen. Stilecht geschieht dies über einem Gas-Anwärmbrenner, Bunsenbrenner, Schneidbrenner oder ähnlichem feuerspeiendem Gerät, notfalls funktioniert es aber wahrscheinlich auch in einer Pfanne.
Wenn sich die Haut der Knacker längs der Rauten lustig einzukringeln beginnt (bzw. bei der Verwendung eines Schneidbrenners verkohlt ist), ist die Maurerforelle zum Verzehr bereit. Servieren Sie diese mit ausreichend **Senf** und/oder **Ketchup**.
Dazu passt hervorragend eine **Kaisersemmel** und ein Bier.
Frohes Schaffen und guten Appentit wünscht ihre Baustellenleitung!

ra

Das Wiener Gemüseorchester

Das Wiener Gemüseorchester (WGO) ist ein kleines Ensemble, das mit Gemüse spielt. Auf Gemüse spielt. Mit frischem Gemüse.

Das WGO gibt es seit 1998. Und schon damals spielten sie in Berlin. In Deutschland sind sie vielleicht bekannter als in Österreich. Und sie haben schon die halbe Welt bereist: eine kleine Auflistung in Dreiergruppen: Beirut Barcelona Bristol, Athen Hongkong Aarhus, Ulm Köln Utrecht, Modena Valencia Schweden, Nanterre London Potenza, Leeds Shanghai Tartu.

Aus der Website: Dem Gemüseorchester sind keine musikalischen Grenzen gesetzt. Die unterschiedlichsten Stile fließen hier zusammen: die Gegenwartsmusik, beat-oriented House, experimentelle elektronische Musik, Free Jazz, Noise, Dub, Clicks'n'Cuts – der musikalische Umfang und Spielraum wird ständig erweitert und die gerade entwickelten Instrumente mit ihren spezifischen Sounds bestimmen oft die Richtung.

Tamara Wilhelm *vom* Wiener Gemüseorchester *wird per du angeredet, da sie mit* Jan Korbelik *(und noch länger mit* Daniela Zeilinger*) seit Jahren befreundet ist.*

Jan Korbelik: Wo habt ihr in der letzten Zeit gespielt?
Tamara Wilhelm: Ja – in Deutschland, Estland, Slowenien, Luxemburg ... Schau auf die Website, dort sind alle Konzerte aufgelistet.

JK: Gibt es Unterschiede in der Wahrnehmung des Mit-dem-Essen-Spielens in verschiedenen Ländern? Oder Betrachtung der Musikinstrumente als Essen?
TW: Als wir in Estland waren, haben wir in Tartu auf dem Hauptplatz gespielt. Und da haben sich ältere Frauen das Restgemüse geholt, wir konnten sehen, dass es wirklich arme Frauen waren. Das ist hier schon anders.

JK: Wie bekannt seid ihr eigentlich in Österreich oder im Ausland?
TW: Bekannt – ich weiß nicht, in Wien kennen uns jedenfalls schon viele. Und im Ausland? Wir spielen viel mehr im Ausland, aber das Ausland ist auch viel größer als Österreich!

JK: Wie viele seid ihr jetzt eigentlich und wer leitet die Gruppe?
TW: Wir sind ein Kollektiv, in Vollbesetzung elf Leute, dann gibt es die Technik. Ohne Leitung. In dieser Orchestergröße kenne ich eigentlich kein Ensemble, wo es nicht einen künstlerischen Kopf gibt.

JK: Wenn ihr keinen Kopf habt, wie ist es mit notwendigen Entscheidungen?
TW: Es ist für uns extrem wichtig, dass Entscheidungen gemeinsam gefällt werden. Es ist wahnsinnig viel Arbeit, wir widmen viel Zeit den Diskussionen. Es ist ziemlich unvorstellbar, wir überwinden immer wieder Konflikte. Die Zeit und Energie, um die Konflikte zu lösen, bringt aber viel, weil das gemeinsame Ziel wichtiger als das Durchsetzungsvermögen ist.

JK: Und was ist das Ziel?
TW: Einfach das Ensemble in dieser Form weiter zu führen, Musik zu machen und Konzerte zu spielen.

JK: Wie habt ihr eigentlich angefangen?
TW: Es ist schon elf Jahre her, es war damals als ein einmaliges Happening gedacht. Wie es dann weiter ging, hätte niemand gedacht, und das war eben der Anfang!

JK: Wie ist das Publikum eigentlich so?
TW: Hm – gute Frage! Durch diese gewisse Skurrilität kommen auch viele Menschen, die mit dieser Art Musik – ich meine experimentelle Musik – nicht viel am Hut haben. Das Tolle sind aber die Publikumsreaktionen: Es kommen viele Leute, die sich einen lustigen Abend erwarten und wir merken auch, dass am Anfang viel gelacht wird. Dann wird diese Stimmung viel mehr ein Zuhören und schlägt in Konzentration um.

Per Fernfunk schalten wir jetzt (unvorbereitet) Kunstwissenschafterin und Bagger-Autorin Daniela Zeilinger aus Berlin zu. Frau Zeilinger, in der Kunst des Interviews äußerst gewandt, ist auch mit Frau Wilhelm lange befreundet und deswegen bleiben wir beim „du". Frau Zeilinger ist ein Interviewtalent und eine Neugierdsnase.

DZ: Hat sich die einstige EU-Norm über Gurkengröße bzw. -krümmungsgrad in eurem Orchester bemerkbar gemacht? Ist sie zum Standard geworden?
TW: Woher soll ich dies wissen? Ich kann dazu nur sagen, dass wir Gurken von einer bestimmten Größe benötigen und darum auch nur solche kaufen.
Die Größe finden wir auch immer schon irgendwo in Europa. Wir waren schon irgendwo, wo wir die richtigen Gurken nicht finden konnten, wo war es nur?

DZ: Was macht ihr mit dem Gemüse, nachdem mit diesem gespielt wurde? Wird es gegessen?
TW: Zum Essen ist es nicht mehr geeignet: Es wurde durchgeblasen, mit einer Bohrmaschine bearbeitet, ziemlich durchgerüttelt, auch schmutzig ... Was nicht verwendet wurde, wird zu einer Gemüsesuppe, Reste in die Biotonne (sofern es eine in dem jeweiligen Land gibt).

DZ: Gibt es Länder, in denen das problematisch wäre? Wie wäre ein Konzert in einem Land mit Hungersnöten?
Immer wieder werden wir mit solchen Einwänden konfrontiert.
Aber: das Gemüse wird verwendet, bevor wir es „zerstören". Die Frage stellen wir uns natürlich auch: Wie wäre es, in Afrika ein Konzert zu machen?
Das hängt mit der Frage des Essens und Vergeudens usw. zusammen. Wir sind eine Wohlstandsgesellschaft. Und wir haben auch in China gespielt. Es gibt keine Hungersnöte mehr in China, aber es gibt viele Leute, für die das tägliche Essen nicht so selbstverständlich ist. Solche Frage können wir nicht so leicht beantworten.
Es gibt aber auch afrikanische Musikinstrumente, die aus Gemüse, Kürbissen und vielem anderen gemacht werden.

DZ: Wäre das Gemüse prinzipiell austauschbar – könnte man zum Beispiel auch Plastikinstrumente erfinden, die länger halten? Könnte man etwas anderes verwenden, was dem Klang einer Tomate nahe käme?
TW: Möglicherweise, aber vielleicht doch nicht. Nein, das glaube ich eher kaum. Das Gemüseorchester – eigentlich ist es ein Klanguniversum; die Klänge aus verschiedenem Gemüse bringen das breiteste Spektrum von Tönen hervor.

D.Z.: Ist jedes Konzert anders, schon weil die Instrumente es so vorgeben?
TW: Ja, jedes Konzert klingt anders. Einfaches Beispiel: Wir bauen Blockflöten aus Karotten, und die klingen schon anders als Blockflöten aus Holz. Ja genau – da ist auch die Vergänglichkeit und Unzuverlässigkeit unserer Instrumente.

DZ: Ist also eine Art von Improvisation immer schon eingeplant, als Teil des Konzepts?
TW: Genau – wir wissen, dass Instrumente anders klingen können und dass sich der Klang von einer Minute auf die andere auch ändern kann. Die Stücke müssen so konstruiert werden, dass wir darauf vorbereitet sind

DZ: Recherchiert ihr vorher immer, wenn ihr in eine Stadt fährt, wo es dort das „richtige" Gemüse gibt?
TW: Inzwischen ist es so, oder die Zeitpläne sind so, wenn wir irgendwo hinfahren, bestellen wir das Gemüse schon im Vorhinein. Die Veranstalter bekommen eine Liste – so zum Beispiel 50 große Karotten und 20 kleinere, und wenn wir was Zusätzliches brauchen, dann wird es noch nachgekauft.

DZ: Kann es passieren, dass eine Bestellung völlig daneben geht?
TW: Ganz nicht, aber es war schon mal, dass zum Beispiel die Karotten zu klein waren oder nur kleine da waren. Wobei es kleine Unterschiede geben kann: Holzige Karotten, einfach keine g'scheiten gibt es auch mal ... Oder einmal in London: Die Karotten waren unfest, wässrig und die waren (uff) ziemlich schwierig zu bearbeiten.

DZ: Verwendet ihr Bio- oder fair gehandeltes Gemüse?
TW: Bio? Eigentlich nicht, weil das Bio-Gemüse eher klein und nicht ebenmäßig gewachsen ist. Wir brauchen eigentlich Gurken, die richtig gerade gewachsen sind.
In Almería, wo die Einwanderer unter ziemlich schwierigen Bedingungen das Gemüse für uns hier produzieren ... wir haben dort mal mit SOC [eine Gruppierung der spanischen Sozial- und GewerkschaftsaktivistInnen, d. Red.] zusammengearbeitet und haben ein Konzert zu ihren Gunsten gespielt. Das Konzert war in Wien und zwei Aktivisten haben hier eine Ausstellung gemacht.

D.Z.: Und nach einem Konzert gibt es eine Suppe – ergab sich das sozusagen automatisch, war das von Anfang an so?
TW: Ja, das hat sich auch so ergeben. Die Idee der Suppe gab es von Anfang an. Es ist so entstanden: Es war überschüssiges Gemüse da, das wurde einfach gekocht – und dann wurde das Suppenkochen normal.
Unser Richard [Repey, d. Red.] ist ein guter und kreativer Koch und macht immer eine urleckere Suppe. Er ist nicht mit Instrumenten irgendwie konzeptgebunden, kann die Rezepte regional anpassen.

D.Z.: Hatte die Idee auch damit zu tun, dass das Spielen an sich schon sinnlich war? Also wurden die Sinne so angesprochen, dass man dann auch Lust auf Essen bekam?
Auch – das Konzert ist ein multisensorisches Erlebnis: bei unseren Konzerten zerbrechen die Instrumente und das riecht man dann im ganzen Saal – das Publikum hört es, riecht es, isst es und nimmt es im Bauch dann mit nach Hause.

DZ: Gibt es Spezialisierungen innerhalb des Orchesters?
TW: Prinzipiell machen alle alles, aber es gibt gewisse Vorlieben für Instrumente und Parts, z.B. für die tragenden Rhythmusparts usw.

DZ: Hast du eine Vorliebe?
TW: Das ist auch eine schwierige Frage – eines meiner Lieblingsinstrumente ist derzeit die Petersilie.

DZ: Das Grünzeug oder die Wurzel?
TW: Das Grünzeug. Es ist möglich, es aneinander zu reiben und es entstehen sehr unterschiedliche Sounds – Zirpen und ein bisschen Quietschen – schön, wirklich sehr schön. Petersilie ist flexibler als die anderen Instrumente – der Sound ist dort mehr vorgegeben.

DZ: Ist das ein wesentlicher Unterschied zu „herkömmlichen" Instrumenten: die Flexibilität und Multifunktionalität?
TW: Das ist das Schöne: Es ist alles so flexibel, und es ist viel zu entdecken! Wir entdecken immer neue Instrumente, neue Sounds, mehr Tonumfang. Harmonisch sind wir eingeschränkt, aber das macht nichts! Dafür haben wir ein viel größeres Geräuschuniversum.

DZ: Spielen bei euch vorwiegend ausgebildete, professionelle Musiker und Musikerinnen oder eher AutodidaktInnen?
TW: Wir haben niemanden, der eine klassische Musik-Ausbildung hätte. Natürlich gibt es Leute, die aus den verschiedensten Bereichen der Kunst kommen, wie bildende Kunst, Architektur, elektronische Musik, dann auch Informatik usw.

DZ: Hat das Orchester Ambitionen für die Zukunft – oder ist die Idee, auf/mit Gemüse zu spielen, irgendwann "erschöpft" bzw. ausgeschöpft?
TW: Wir entdecken ständig neue Sachen und auf der musikalischen Ebene kann man das ewig machen – ich glaube eher, dass die Möglichkeiten ins Unendliche gehen können

DZ: Ich hab' übrigens wirklich Hunger. Ich muss mir dann endlich mal was kochen ...
TW: Eine Gemüsesuppe?

DZ: Nein, aber Gemüse! Also Kart-, eh, Erdäpfel mit Karotten, also Möhren und Lauch, äh, Porree. Und Salat – die Zeit wird jetzt zu knapp!
TW und JK: Schönen Abend nach Berlin!

JK: Ja Tamara? Was bleibt uns noch? Bier fertig essen und auf Wiedersehen! Das ist glaube ich alles und – danke Tamara, dass du zum Gespräch gekommen bist, und sogar das alkoholfreie Bier gebracht hast!

Bemerkung:
Es gibt viel mehr Informationen als hier Platz ist: z.B. auf der Website www.gemueseorchester.org
Aber es geht nichts darüber, selbst bei einem Konzert zu sein. Ihr werdet immer wieder angenehm überrascht werden!

Interview: dz & kor

Hier & Jetzt

Sir Tralala

David Hebenstreit ist ein Genie. Das wissen zwar nur wenige, aber das ändert nichts daran.
Voriges Jahr schon hatte er die Veröffentlichung seines Zweitlingswerks angekündigt, aber dann doch nur ein paar Songs ausgekoppelt, um sie auf eine Vinyl-EP zu pressen. Am 6. Mai 2009 aber war es endlich so weit: „Escaping Dystopia“ wurde – samt bezaubernden Visuals, Videos und Pyrotechnik – im Rhiz präsentiert. Ein Album, das keine Fragen offen läßt, aber auch nicht die Absicht hat, einen mit einfachen Antworten abzuspeisen.
Wir treffen uns kurz vor Release an einem der ersten warmen Nachmittage im Gastgarten der Bunkerei im Augarten. Zunächst erzählt Tralala vom anstehenden Videodreh für „Pathetic Defense“, der wegen der im Text immer wiederkehrenden Miss Moneypenny als eine James-Bond-Persiflage angelegt werden soll: Agenten, Flammenwerfer, Gitarren mit Motorsägen, Skateboards mit draufmontierten Spritzen und Brillen mit eingearbeiteten Messern sollte es geben. Was damals noch wie unmachbare Phantasterei geklungen hat, war schon wenig später realisiert und kann jetzt in voller Pracht auf GOTV bzw. Youtube bewundert werden ... und was für ein Video – Hallelujah!
Aber nicht nur das Video ist großes Kino, sondern die Platte im allgemeinen. In acht Liedern jagt der Sir mit einem Wahnsinnstempo durch die Musikgeschichte, sodaß es fast unmöglich ist, dem Album beim erstenmal Hören zu folgen: Klassik. Trauer-Walzer. Avantgarde-Pop. Elektro-Hymne. Rock. Hip Hop. Kinderlied. Depri-Schnulze. Alles garniert mit reichlich Schweiß und Blut. Eröffnet wird Opus 2 mit dem instrumentalen Bombastfetzen „This Kiss Could Tease“, der schon auf der bereits erwähnten EP vertreten war. In jahrelanger Kleinarbeit hat er ein digitales Orchester um ein wiederkehrendes Thema geschichtet – so lange, bis die Anzahl der Spuren (über 100!) seinen Rechner matt gesetzt hat und das Ausgangsthema fast in den Hintergrund getreten war. Schlußendlich aber hat er sich erfolgreich durch den Spurensalat gekämpft und stellt also jetzt schon beim Opener klar: Musik für Menschen mit Ohren.
Das Orchestrale spielt aber nicht nur bei der ersten Nummer eine wichtige Rolle, sondern generell ist die zweite Tralala durchwachsen von einem immer wiederkehrenden Sturm und Drang, die Spuren wieder und wieder zu überlagern – und zwar ohne dabei bemüht zu wirken. Im Grunde interessiert es ihn einfach, wie man Akkordstrukturen, die nun mal per se limitiert sind, facettenreich interpretieren kann: „Es besteht eigentlich aus relativ wenigen Elementen, die ich aber dann so richtig ausschlachte.“ Eine tatsächliche Umsetzung mit Symphonieorchester bleibt diesbezüglich ein Ziel, auf das er nach wie vor hinarbeitet. Beeinflußt wurde er dabei neben seinem eigenen Hintergrund als Kind mit Geige von Bands wie Spiritualised und von seiner eigenen Getriebenheit, seinen musikalischen Ausdruck zu verbreitern und gleichzeitig zu verfeinern.
Ein paar Lebensstationen im Schnelldurchlauf: Geigenkonservatorium mit 7, weitere Instrumente nach und nach im Selbststudium, mit 19 nach Wien, um die Sozialakademie zu besuchen, die er kurz vor Abschluß schmeißt, weil der Unterrichtsstoff ihn immer weniger interessiert, eine Beziehung in die Brüche geht und weil er spätestens zu dieser Zeit beschließt, daß er auf Dauer nur von der Musik leben will – auch wenn es in den darauf folgenden Jahren nicht immer einfach ist: Zunächst fährt er nach Hamburg, hinterläßt aber bei den dort ansäßigen Plattenfirmen wenig Eindruck mit seinen Demokassetten, die fälschlicherweise ins Elektrotrash-Eck gestellt werden – aber dafür sind sie dann freilich doch wieder zu schlau und vertrackt. Er kehrt etwas desillusioniert zurück nach Wien und besucht das ELAK, das er schon nach einem Semester abbricht, weil er mit den Leuten nicht zurecht kommt.
Er hält sich fortan mit Gelegenheitsjobs über Wasser und erntet vom FM4-Sumpfisten Fritz Ostermayer großes Lob für seine Aufnahmen, die er dann 2004 erstmals auf einem Album zusammenfaßt: „Flying Objects, They Don't Have A Brain“ ist wahrlich ein Meilenstein der zeitgenössischen Wiener Musiklandschaft und in vielerlei Hinsicht nach wie vor unerreicht. Fast noch eindrucksvoller aber waren die Konzerte, die er in den darauffolgenden Jahren gegeben hat. So war eine meiner besten Konzerterfahrungen überhaupt Sir Tralala im berühmt-berüchtigten Kino Ebensee im Vorprogramm zu Naked Lunch. Er hatte sich in dieser Zeit (um 2005) zu einer Bühnenpräsenz aufgeschwungen, die an Impulsivität und Rücksichtslosigkeit wohl nur vom jungen Iggy überboten werden hätte können. Zum Repertoire gehört damals ein leider nach wie vor unveröffentlichtes Stück mit dem unendlich geilen Refrain: „Hey Mutter, pack' das Wurstbrot ein, ich geh jetzt in den Wald und schlag den bösen Wolf zu Brei!“, ebenso wie eine Coverversion von „Let me entertain you“, das mit einer Inbrunst rezitiert und wummernd bassig von der Bühne gedonnert kam: „fett“ war schon gar kein Ausdruck mehr; das war absolut überwältigend.
Das hatte aber scheinbar auch seinen Preis. Heute spricht er über diese auch aus seiner Sicht exzessivste Zeit mit gemischten Gefühlen, er habe es damals in vielerlei Hinsicht über die Stränge geschlagen und sei nach diversen Höhenflügen und sonstigen Highs oft sehr hart am Boden aufgeschlagen. Dennoch zehrt er auch heute noch von der ungestümen Verausgabung seiner Jugend und dem Leben in vollen Zügen. Die Empfindungen seien heute nicht mehr so stark; der rücksichtlose Lebensstil hat ihn in gewisser Weise desensibilisiert. So hat er das nicht gesagt, aber das könnte man rauslesen: „Es ist halt nicht mehr so echt und intensiv, aber auf der Bühne kann ich trotzdem davon zehren.“ Er hatte sich aber damals nicht nur psychisch, sondern auch physisch in ernsthafte Notlagen gebracht: „Ich hab wirklich gehungert dafür: ich weiß, wie es ist, wenn man nix zum Essen hat – und daß das (Musikmachen) damit eine ganz andere Ernsthaftigkeit für mich hat.“ Somit ist das Fehlen fixer Strukturen einerseits Ursprung seiner Kreativität, aber auch Quelle vieler Probleme – ein Dilemma, mit dem sich viele Künstler konfrontiert sehen.
Trotz dieser Existenzängste weicht er aber auch auf der neuen Platte keinen Millimeter von einer Musik, die es nicht nötig hat, sich bei den alltäglichen Sauschädeln anzubiedern, sondern sie spricht für niemand anderen als für ihn selbst. Er macht sich nackig und wer ihn dafür nicht liebt, ist ein Arschloch. Das sind eben die Aufzeichnungen eines seelischen Nacktflitzers (Anm.: gleichlautender Lesetip!) und so hetzt er in einem Irrsinnstempo durch das musikalische Universum auf der Flucht vor den hiesigen Zuständen: Escaping Dystopia. GROSS!

wein

P.S.: Gegen Ende des Interviews krabbelt eine Raupe über den Tisch des Gastgartens: „Wir müssen die Würmer retten, damit daraus Schmetterlinge werden können“, meint er und sucht einen Zettel, mit dem er das halbfertige Insekt in Sicherheit bringt. Das hat zwar mit dem Interview nichts zu tun, aber der Satz gehört trotzdem abgedruckt – genau wie der folgende: „Manche Leute lernen schwimmen, wenn du sie einfach ins Wasser schmeißt und nicht schon im Schwimmkurs.“

musik

M185 –Transformers (2009/speed of light)

Heinz Wolf, Wolfram Leitner, Joerg Skischally, Roland Reiter und Alexander Diesenreiter wissen sehr genau, was sie da machen: Cleveren Rock. Längere Zeit schon, scheint mir, hat es in Wien keine Band gegeben, die Indierock serviert, der sexy klingt ohne gleich „poppig“ zu sein. Die Band versteht es großartig, coolen Gestus mit substantieller Schwere zu verbinden und das allein wäre schon einen frenetischen Applaus wert. Die Nummer "Dead as Disco" nimmt zunächst Anleihen bei The Jesus And Mary Chain und tritt dann plötzlich aus der sumpfigen Finsternis, es lockert auf und ein paar gut gesetzte Sonnenstrahlen kommen durch. Generell wird hier sehr facettenreicher Rock aufgefahren und das ist gut so. „Capitalism and Schizophrenia“ nimmt nicht nur dem Namen nach Anleihen bei Sonic Youth, sondern auch musikalisch (vgl. Kool Thing). Die Kapelle versteht es aber wunderbar, ihre musikalische Prägung in einen sehr eigenständigen, griffigen und kompakten Tonträger zu verwandeln. Dieser Tonträger ist in dem Fall eine Schallplatte, die auch durch das kunstvolle Artwork besticht. Geliefert wird das Vinyl samt Zugriffscode auf die MP3s. Fein. Fein. Fein.

wein

Das trojanische Pferd – Das trojanische Pferd (2009/Cheap Rec. Rocks)

Das Konzept des trojanischen Pferds erklärt sich aus dem Bandnamen selbst: Melodie und Arrangement funktionieren als Geleitschutz für ernst Gemeintes fern ab von Ironie und Zitat. Und so formuliert es auch Sänger und Gitarrist Hubert Weinheimer in dem Song „Wartezeit“. Hinein in eine feierlich konstruierte Stille singt er „Es geht um Wahrhaftigkeit“ und gibt damit dem Album einen ungewohnten Anspruch. Denn thematisch dreht sich das Album um Alltäglichkeiten wie Zwischenmenschlichkeit in jeglichem Sinn, Lebensplanung, Reflektion, Vorschau, verlorene Liebe, gefundene Liebe, bewahrte Liebe, Einsamkeiten und dergleichen mehr. Erzählt wird aber ohne zu posieren, ohne Rückgriffe auf Gewohntes, so blindlings auf sich selbst gerichtet. Das Delikate am trojanischen Pferd und dieser Platte aber ist, daß man mit dieser offensiven Innerlichkeit nicht einfach nur zugemüllt und dann alleine gelassen wird. Melodien tragen auf diesem Album Gedanken weiter, haben die Macht, eine Aussage umzuleiten, fungieren als Bett zum Hineinkuscheln, lassen uns toben, uns verausgaben und wieder stillstehen: „Mein Herz schlägt mich innerlich tot.“

Mira Mann

Tafelmusik mal anders: „Finnish Tango vom „tango-orkestri unto“

Wer sich an Telemanns barocken Tafelmusikklängen bereits satt gehört hat, der sollte zur CD des sympathischen finnischen Tangoorchesters (das im April im Wiener Konzerthaus für große Begeisterung sorgte) greifen – selten wird Tango so warm und (im positiven Sinne) schlafliedartig – verträumt dargeboten. Ob es an der „u-Laut“ – reichen finnischen Sprache , den zarteren Akkordeonklängen liegt oder einfach an der guten Stimme der live so witzig warmherzigen Pirjo Aittomäki – es macht Freude, dieser fremdartigen Musik zu lauschen. In den sechziger Jahren war der (auch auf dieser CD zu findende) Tango von Unto Mononen so populär, dass die Beatles anders als in den restlichen europäischen Ländern die TopTen nicht im Sturm erobern konnten – da der Tango allen Finnen heilig war und wohl noch immer ist.

lr

Florian Kargl – Freischwimma! (2009/LiMuPic Records)

Sich mit dem Kaffeehäferl in der Hand zu den Klängen von Florian Kargls neuem Album frühmorgens „freizuschwimmen“, ist ein gutes Gefühl. Überraschend gut, auch wenn man sonst mit der klassischen Liedermacherei und vor allem mit deutschem Gesang nicht unbedingt so viel anfangen kann. Aber das hier ist etwas Besonderes. Gespielt wird vorwiegend auf der Resonatorgitarre, deren metallischer, zerbrechlicher Klang dem melancholischen Touch der Songs extrem gut tut. Herr Kargl singt im Waldviertler Dialekt, das wirkt anfangs vielleicht seltsam, weil ungewohnt, hat aber Substanz und schmiegt sich alsbald umso vertrauter ans österreichische Ohr. Die Texte sind lebensnah, tendenziell ein wenig grau und trotzdem durchwegs auch für einen Lacher gut. Ob Herrn Kargls Schwermut wohl aus seiner Waldviertler Herkunft oder seinem neuen Lebensmittelpunkt Wien resultiert? Auf jeden Fall braucht man sich um die Nachfolge für große heimische Liedermacher wie Ludwig Hirsch nicht zu sorgen. Florian Kargl liefert solides Songwriting und niveauvolle Lyrik. Sehr schön!

http://www.myspace.com/floriankargl

matt

Brot und Spiele

Witze zu verkaufen war schon mal leichter. In Wien bangen immer mehr Kabarettbühnen um ihre Existenz.

Vergangenen März rettete Josef Hader das kleine Theater am Alsergrund vor dem Aus. Die Stadt Wien hatte verabsäumt, bereits in Aussicht gestellte Subventionen auszubezahlen. Also hat Hader die Garantie abgegeben, zumindest bis Ende September für den Spielbetrieb im Alsergrund aufzukommen und das benötigte Geld aus der Privatkassa vorzuschießen.
Die Bühne für Nachwuchstalente wird seit wenigen Wochen vom Kabarett-Duo Buchgraber & Brandl geleitet. Im vergangenen Herbst haben die beiden Steirer den Goldenen Kleinkunstnagel 2008 gewonnen. Buchgraber & Brandl über Leben und Überleben mit der Ware Humor.

Welche besondere Beziehung hat Josef Hader zum Theater am Alsergrund?
Bu: Er hat in seinen Anfängen oft hier gespielt und mag das Theater. Er spielt auch heute noch manchmal hier.

Warum zahlt die Stadt eigentlich nicht?
Br: Ich glaub, die haben einfach kein Geld. Wir gehen aber nach wie vor davon aus, dass die Stadt tun wird, was sie zugesagt hat.

Kabarettsubventionierung war ja schon immer eine schwierige Sache.
Br: Einen Künstler zu subventionieren kann gefährlich sein. Er macht sich abhängig von der Stadt, beraubt sich selber seines „Zieles", wenn er politisches Kabarett macht. In unserem Fall sehe ich das anders, weil wir ein Theater sind, das eine Plattform für Nachwuchstalente bietet. Der Poier hat hier genauso angefangen wie der Klaus Eckel. Der Platz, an dem Leute anfangen können, muss vorhanden sein, sonst richtest du dir irgendwann deine Szene zu Grunde.
Bu: Deswegen hoffen wir, dass das auch die Stadt so sieht und sich an dieser Nachwuchsförderung beteiligt. Wien rühmt sich auch immer wieder gerne, eine Theater- und Kabarett-Stadt zu sein. Dann sollte man etwas dafür tun.

Warum ist es so schwierig Publikum zu bekommen?
Bu: Weil die Leute immer seltener bereit sind, ein Risiko einzugehen. Wenn ich mir einen jungen Künstler anschaue, dann hab ich zwei Möglichkeiten: Entweder ich bin sensationell begeistert oder ich denke mir: Jetzt weiß ich auch, warum den keiner kennt … Die Leute gehen sehr wohl zu den bekannten Kabarettisten. Oder zu den Lokalgrößen wie den Thomas Stipsits in Graz. Und dann gibt's einen ganzen Haufen junger Leute, die das Potenzial haben, einmal groß zu werden. Aber die Risikobereitschaft der Leute, sich die anzuschauen, ist geschrumpft.

Ist die Situation für Kabarettbühnen unterschiedlich in Graz und Wien?
Br: Das Theatercafé „Hin und wieder" ist in Graz die einzige klassische kleine Kabarettbühne, seit 25 Jahren der Platzhirsch. Die haben in dem Sinn keine Sorgen wie in Wien.

Was ist für dich „klassisches Kabarett"?
Bu: Was ist Kabarett? Und wo ist die Abgrenzung zwischen Kabarett und Comedy? Ich versuch seit Ewigkeiten draufzukommen, aber ich komm nicht drauf.

Macht ihr Kabarett oder Comedy?
Br: Wir machen definitiv Kabarett. Comedy ist leichtgängiger. Kabarett kann auch durchaus ernste Noten vertragen. Von Comedy erwarte ich mir, dass ich zwei Stunden lache, aber ein Kabarettabend sollte durchaus auch Nachdenkliches beinhalten.

Ihr macht in eurem Kabarett einen großen Spagat zwischen leichtem Humor und nachdenklichen Momenten. Ist es gut, die Schere groß aufzumachen?
Br: Für uns funktioniert die Schere zwischen ernst und lustig ganz gut. Ich mag es, auf einmal einen Haken zu schlagen und das Publikum unvorbereitet zu erwischen. Ich möchte es einmal schaffen, dass dem Publikum ein Lacher im Hals stecken bleibt. Dass die zum Lachen anfangen und mit einem Wort mehr die Stimmung abgewürgt wird. Damit kann man die größte Betroffenheit erzielen.

Wie seht ihr euch im Vergleich zu Hader, Dorfer, Düringer? Nur ein Unterschied im Bekanntheitsgrad?
Bu: Der grundsätzliche Unterschied besteht in der Struktur. Wir sind ein Duo. Momentan gibt es wenige Duos, das ist grundsätzlich reizvoll. Ein Dialog zu zweit auf der Bühne funktioniert anders, als wenn ihn einer darstellt. Du kannst allein nicht so schnell reagieren, nonverbale Reaktionen sind fast unmöglich bzw. viel langsamer und schwerfälliger. Und die vierte Wand macht für mich einen Unterschied.

Was ist das?
Bu: Die Bühne hat drei Wände. Die vierte Wand ist die, die zum Publikum geht. Die kann offen sein oder zu. Wenn ich wie der Dorfer oder Düringer mit dem Publikum spreche, dann gibt's die vierte Wand nicht. Bei uns ist die vierte Wand fast immer da. Wir sind uns des Publikums nicht bewusst. Wir haben diesen Raum und das Publikum schaut uns zu. Das macht auch ein bisschen den Unterschied zwischen Kabarett und Comedy aus. Bei Comedy gibt's immer einen, der den Leuten etwas erzählt. Und Kabarett ist eine in sich geschlossene Sequenz.
Br: Thematisch gibt's den Unterschied, dass der Dorfer zum Beispiel politisch ist. Das sind wir nicht. Wir konzentrieren uns lieber auf soziogesellschaftliche Themen.

Wann findet ihr andere peinlich oder schlecht?
Bu: Es gibt Leute, die gehen in ihrer Performance zu weit. Stermann und Grissemann über den Petzner war Schmerzgrenze. Man ist hin und hergerissen zwischen den zwei Extremen „Wow, ist das geil" und „Das tut total weh." Sie setzen die Provokation bewusst so hoch an, dass es schmerzt, man aber trotzdem lachen muss. Das ist gefährlich und kann kippen.

Was ist eure Schmerzgrenze?
Br: Beim letzten Stück haben wir die Zugabe in der Unterhose gespielt. Der Martin besteht ja nur aus Muskeln – ich ja nicht nur (lacht). Genau damit haben wir gespielt. Solange man sich selber verarscht, find ich's nie peinlich. Es sei denn, man macht einen Seelenstriptease.

Stichwort: Selbst verarschen – Findet ihr euch selbst lustig?
Bu: Jetzt oder auf der Bühne?

Auf der Bühne.
Br: Es gibt gewisse Stellen, wo man sich beim Schreiben schon freut: Das gibt einen Lacher. Umso schöner, wenn das dann auch auf der Bühne aufgeht. Ich hasse es aber, wenn jemand auf die Bühne kommt und man ihm schon ansieht, wie ihm der Schelm aus den Augen springt, weil er von sich selbst überzeugt ist, dass er so lustig ist. Ich möchte die Pointe so trocken wie möglich servieren.

Wie machst du das?
Br: Ich bin der Dirigent. Ich kann das Publikum führen. Wenn man eine Pointe richtig setzt, weißt du genau: Wenn ich das EINE Wort sage, dann ist die Pointe da. Das macht total Spaß. Wenn ich über den Schmäh schon vorher lache, dann schieß ich die Pointe ab.

Was habt ihr am Anfang für Fehler gemacht?
Bu: Man vertraut seiner Geschichte und sich selber zu wenig. Man fängt zum Hudeln an. Der integrale Bestandteil ist, dass das Timing stimmt. Man muss den Leuten auch die Zeit zum Nachdenken und Reagieren geben. Bisher hatten wir 250 Vorstellungen mit allen Programmen. Da lernt man sich sehr gut kennen. Wir wissen, was wann zu tun ist.

Langweilt ihr euch manchmal?
Br: Langweilen nie, aber es gibt Abende, an denen ich mich dabei ertappe, an etwas völlig anderes zu denken … was ich morgen zu tun habe oder so. Das darf natürlich eigentlich nicht passieren.

Fühlt ihr euch oft unter Druck gesetzt, lustig zu sein?
Bu: Unter Freunden nicht. Manchmal, wenn man sagt, dass man Kabarettist ist, erwarten sich die Leute sofort eine Wuchtel nach der anderen. Das zipft mich dann an. Und in Radiointerviews steht man unter Druck, gut rüber zu kommen. Da fehlt uns noch die Routine.

Schwieriger Job eigentlich. Humor als Kompetenz.
Bu: Es ist gar nicht so leicht, Leute richtig zum Lachen zu bringen.

Darf man über alles lachen?
Br: Ich glaube schon, dass man grundsätzlich thematisch über alles lachen können muss. Es gibt natürlich extrem geschmacklose Witze, Stichwort Amstetten, Kampusch. Ein Opfer zu verarschen, finde ich nicht okay. Zum Beispiel Flüchtlinge, die in einem Boot sitzen.
Bu: Aber Humor ist eine Möglichkeit, Sachen aufzuarbeiten. Während des Zweiten Weltkriegs gab's viele Judenwitze von Juden. Sogar die meistverfolgte Bevölkerungsgruppe hat es geschafft, die Situation ins Absurde zu drehen, als Form der Bewältigung. Das ist natürlich eine Gratwanderung: Wer erzählt den Witz? Wer darf den erzählen?

Ihr in eurer Funktion als Theaterleiter: Was wollt ihr erreichen? Ein Sprungbrett bieten?
Br: Das Hauptproblem wird sein, zu entscheiden, wen wir spielen lassen und wen nicht. Ich ziehe den Ruf des Theaters runter, wenn ich Leute spielen lasse, die nicht gut sind. Ich möchte, dass die Leute herkommen und wissen, dass sie etwas mit einem gewissen Level sehen – auch wenn es nicht unbedingt ihr Humor ist.

Seid ihr Professionelle oder macht ihr Dilettantismus?
Bu: Dilettantismus ist es sicher nicht. Das traue ich mich mittlerweile aus voller Brust zu sagen. Wir machen jetzt den Schritt in Richtung Professionalität. Wir müssen überlegen, wie wir unser „Produkt" am besten auf die Bühne bekommen, wie man es entsprechend verscherbelt. Insofern ist es professionell.
Was noch abzuwarten ist, ist wie erfolgreich es ist.

Was sind eure Ziele?
Br: Davon ganz normal leben zu können. Wir müssen noch schauen, dass der Job im Theater und als Kabarettist wirtschaftlich gut läuft.
Bu: Im Endeffekt musst du jeden Auftritt spielen, den du kriegst. Wir würden nicht für jede Partei spielen. Aber selektiv zu sein können wir uns nicht leisten. Vielleicht später einmal. Wenn wir dann reich und berühmt sind und ganz viele Frauen haben, die uns nachrennen (lacht).

Wie lange hält der Idealismus, den man in der Branche braucht, an?
Bu: Das sag ich dir, wenn er aus ist. Mein Idealismus ist ungebrochen.

Nie ein „Mist, wär' ich doch Banker geworden"? – Wobei das momentan auch nicht der Traumjob ist.
Br: (lacht) – Nein, um Gottes Willen! Die Entscheidung, Kabarett zu machen, bereue ich nie. Wir verankern uns in der Erinnerung unseres Publikums. Alleine zu wissen, dass du es schaffst, dem Publikum – sind das zehn Leute oder 200 – einen Abend zu bescheren, den sie in der Form nicht noch einmal erleben werden, weil die Show einzigartig ist, – alleine das ist ein total geiles Gefühl.

Viel Erfolg und vielen Dank für das Gespräch.

Interview: as

Foto: Markus Schöller

Foto: Markus Schöller

Buchgraber & Brandl

Eigentlich ist Martin Buchgraber Jurist, Joachim Brandl hat ein Diplom in Anglizistik. Ihr erster gemeinsamer Schmähversuch in Graz vor fünf Jahren war aber so erfolgreich, dass die beiden Steirer alsbald beschlossen, die humoristische Zusammenarbeit weiterzuführen. Erfolgreich heißt: Kaum auf der Bühne, hatten sie auch schon den 2. Preis des Grazer Kleinkunstwettbewerbs in der Tasche. Seit diesem denk/würdigen Moment folgten drei merk/würdige Programme, von Buchgraber & Brandl geschrieben, vom renommierten Simpl-Regisseur Bernhard Murg auf die Bühne gebracht. Für „Schuss damit!" gab's im vergangenen November sogar den Goldenen Kleinkunstnagel.
Im aktuellen Programm "Alles … und das sofort" kann sich der Zuschauer ein Bild von einem Duo machen, das die letzten Jahre damit verbracht hat, sein Talent fein zu polieren und auf der Bühne für überzeugende Glanzmomente sorgt. Die Casting-Kultur ist darin dankbares Thema, originell und vielseitig auf die Bühne gebracht.

Infos:
www.buchgraberundbrandl.at
www.alsergrund.com

Das Theater am Alsergrund macht vom 26. Juni bis 13. September Sommerpause.
Buchgraber & Brandl gibt's wieder am:
20. September 2009: "Alles …und das sofort!"
21. September 2009: „Denk nicht an Morgen!"
(ihr erstes Programm)
Beginn jeweils 19:30 Uhr
Wo?
Theater am Alsergrund, Löblichgasse 5-7

Holubarz

Erste Folge: Drei Polnische

Es war ein schöner Tag und die Frau Inge vom Salon Sylvia grüßte ganz besonders freundlich. Holubarz schleppte missmutig den Plastiksack mit den Einkäufen fürs Wochenende nach Hause, während die Vögerl im Beserlpark trillerten, was ihre kleinen Goldkehlen nur her gaben. „Elendiges Geflügel", schnaubte Holubarz in sein Doppelkinn und ärgerte sich so sehr über diese hundselendigen Kanari, dass er zu allem Überdruss vor lauter Groll fast noch ein Hundstrümmerl übersehen hätte und in selbiges hinein gestiegen wär'.

Endlich in der Wohnung angekommen zog Holubarz zuerst einmal die gelblichen Vorhänge zu, um diesen furchtbar grellen Tag aus seiner heimeligen Einzimmerwohnung auszusperren. Mit leichter Verzweiflung verräumte er seine Beute. „Wer soll denn des alles fressen?" warf er dem offenen Eiskasten entgegen als, er versuchte, Platz für die drei Polnischen - zwei plus eins gratis - zwischen den leeren Essiggurkerlgläsern zu finden. Eigentlich, sinnierte Holubarz, könnte er ja gleich eine der Würste wegschmeißen, weil essen würde er sie ja doch nicht. Andererseits, wenn er Besuch bekäme, was zwar nicht allzu oft vorkommt, eigentlich nie, aber wenn doch der Ferdl oder der Blaha vorbeischauen sollte, oder der Wolferl, wenn er wieder einmal Ärger mit seiner Alten hat, dann wär' es ja doch gut, wenn er etwas zum Essen anbieten könnte, wo es ihm nicht leid drum wäre, wenn es einer seiner Haberer wegfressen würd' und eigentlich haltet sich so eine Wurst eh recht lang und schad wär's ja doch, wenn er sie völlig umsonst mitgeschleppt hätte. Am besten wäre es vielleicht gewesen, wenn er die dritte Polnische, die Gratiswurst, gleich vor dem Zielpunkt weggeworfen hätte. Dann hätte er einerseits dem Geschäft nichts geschenkt und andererseits sich die Schlepperei erspart und jetzt nicht diesen Ärger. Aber wie so oft im Leben, die besten Ideen hat man erst hinterher. So rammte Holubarz mit gehöriger Verachtung für die Marketingabteilungen der Supermarktketten, diese geselchten Affen hatten ihn ja erst in das Dilemma gebracht, die drei Polnischen in den Kühlschrank und schloss eben dessen Türe mit einem wohl dosierten Tritt, damit die ganzen Bierdosen im Gemüsefachl nicht zu sehr durchgeschüttelt wurden.

Herr Hoffer stand angespannt in der Tür zu dem kleinen Büro und überwachte mit argwöhnischen Augen Frau Bikowicz, die wieder einmal ewig brauchte, um das Kühlregal nach bald abgelaufenen Waren zu durchforsten. Es kam ihm wie ein kleine Ewigkeit vor, aber schließlich hatte Frau Bikowicz ihre Suche abgeschlossen, die aussortierte Ware mit den gelben"-25%"-Pickerln beklebt und schon für Montag neben die Kassa gestellt, die Rollos vor den Kühlregalen herunter gelassen, die Kühltruhen zugedeckt, das übrige Gemüse weggeschmissen, die Nachtbeleuchtung abgeschaltet und stand nun mit der Kassenschublade vor dem Herrn Hoffer: „Ich wünsche Ihnen ein schönes Wochenende!" Herr Hoffer verstaute die schwarze Kiste gewissenhaft im Tresor und entließ Frau Bikowicz mit einem unwirschen „Kommen Sie am Montag pünktlich!" in ihre von Hausarbeiten dominierte Freizeit. Endlich allein, schaltete Herr Hoffer den Computer im Büro wieder ein und machte noch schnell einen Kontrollgang, während der Rechner hochfuhr. Frau Bikowicz hatte wieder vergessen, Reinigungsmittel über die Sachen im Müll zu leeren. Ärgerlich holte er aus der Hygieneabteilung eine Flasche Danchlor, die er Frau Bikowicz vom nächsten Gehalt abziehen würde, und entleerte sie in die Mülltonne, wo die scharf riechende Flüssigkeit gierig vom trockenen Gebäck aufgesogen wurde. Der Compuer war inzwischen einsatzbereit. Herr Hoffer schloss die Tür zu seinem Büro doppelt ab und öffnete die Internetseite exotic-thai-girls.com. Ein bisschen Abwechslung zum Alltag muss schließlich sein.

Weil im Fernsehen wieder einmal nur Blödsinn kam, beschloss Holubarz, ein bisschen unter die Leute zu gehen. Der Arzt hatte ihm gesagt, er solle nicht so viel zu Hause sitzen und das hatte er sich zu Herzen genommen und so ging er nun schon oft am Nachmittag ins Knallvoll. Früher war er immer im Espresso Sissy, aber vor drei Jahren war die Sissy in Frühpension gegangen und jetzt gab es in der Gasse nur noch das Knallvoll. Anfangs war das etwas ungewohnt gewesen, aber Bier, Wein und Schnaps bekam man dort auch und dass man die Liköre oder Redbull mit Rum nie bestellte, obwohl sie immer auf der Getränkekarte stehen, ist eigentlich auch egal und die Kundschaft aus dem Sissy war ja ohnehin in Ermangelung von Optionen geschlossen hinüber gewechselt und manchmal schaute sogar die Sissy vorbei. Außerdem hatten sie im Knallvoll Satellitenfernsehen und man konnte so den ganzen Tag Sport schauen.
Als Holubarz eintrat, war noch relativ wenig los. Nur der Blaha und zwei Jüngere waren da. Der Wolferl hat wahrscheinlich wegen dem schönen Wetter mit seiner Alten hinaus fahren müssen, sonst wär er sicher auch schon da gewesen.
Während der Holubarz wartete, dass sich der Schaum auf seinem Bier setzt, erzählte er Blaha von seinem Ärger mit der drei Polnischen. „Eigentlich a Wahnsinn", meinte dieser und fügte grüblerisch hinzu, dass es komisch ist, dass sie diese zwei-plus-eins-gratis-Aktionen immer nur bei dem größten Scheiß haben, aber fast nie bei den Sachen, die man wirklich braucht. Der Blaha schimpfte noch über die Lebensmittelpreise, als Holubarz bei seinem ersten Schluck Bier so plötzlich die Erleuchtung kam, dass er sich verschluckte.

Lesen Sie in der zweiten Folge welche Eingebung Herr Holubarz hatte, wie Herr Hoffer neue Liebe findet und welcher Verwendung eine dritte Polnische zugeführt werden kann.

ra

aktueller Vorverriss

Damit Sie schon heute wissen, was Sie sich in nächster Zeit auf keinen Fall ansehen sollten

theater

S...loch!

Die Spielzeit 2008/09 der Theaterszene neigt sich nun wieder unaufhaltsam ihrem Ende zu. Mit den Wiener Festwochen bekommen Theaterjunkies noch eine letzte Dosis, den gloriosen Goldenen Schuss, um dann Ende Juni aus dem Rausch an internationalen Erfolgsproduktionen wider Erwarten doch noch lebend wieder aufzuwachen und sich in einem zwei- bis dreimonatigen Cold Turkey – oder nüchterner gesagt „Sommerpause" – wiederzufinden, aus dem es kein Entrinnen zu geben scheint.
Was tun als nach Kultur oder Gegenkultur gierender Mensch, der die innenräumliche Unaufhaltbarkeit zu kompensieren sucht, wenn die kühlen Theaterkeller geschlossen bleiben?
Findige, und über weite Strecken geld- und publikumslieblingshungrige Produzenten haben sich hierfür vor vielen Sommern ein Konzept überlegt.
Menschen begeben sich an zum Teil visuell eindrucksvolle Örtlichkeiten, um gemeinsam zu Grillengezirpe oder ähnlichen Naturgeräuschen zum 100. Mal dieselbe Operette oder das ewiggleiche unlustgige Luststück zu erleben.
Nun ist das Problem mit dem Konzept eines Verrisses jenes, dass – wenn auch negative – so doch Werbung gemacht wird für etwas, das selbige nicht verdient. Und worüber man nicht Werbung machen will, darüber soll man schweigen!
Darum: Liebäugelt nicht mit Léhar! Schießt Strauss in den Wind! Sprengt die Steinbrüche! Flutet die Seebühnen! Läutert die Laientheater! Bleibt am Baggersee oder bewerft schlechte StraßenmusikantInnen oder kleine Hunde mit Eismarillenknödeln! Besinnt euch auf eure Jugend und besucht Open-Air-Konzerte! (Die Musikbranche braucht eure finanzielle Unterstützung dringender.) Packt eure geblümten Picknickdecken aus und belagert die öffentlichen Grünflächen! Aber vor allem: Make love not Sommertheater!

bri

literatur

„Küche totalitär – Das Kochbuch des Sozialismus von Wladimir und Olga Kaminer"

Durch seine witzigen Erzählbände „Russendisko", „Schönhauser Allee" und dem „deutschen Dschungelbuch" ist Wladimir Kaminer einem großen (deutschen) Leserkreis bekannt. Und die Popularität, die dem gebürtigen Moskauer v.a. in Berlin (wo auch seine inzwischen berühmten Russendiskos ihren Anfang nahmen) entgegen schlägt, ist nachvollziehbar: Selten wird der deutsche und russische Alltag so trocken und humorvoll präsentiert! Dem Kleinen schenkt Kaminer viel Beachtung und dringt so oft (induktiv) zu wahren Erkenntnissen zum Wesen des Deutschen und Russen (oder was wir dafür halten wollen) vor. Spaß macht es jedenfalls immer, seine kleinen Geschichten zu lesen – und mit „Küche totalitär" bieten uns die Kaminers neben Anekdoten aus allen Sowjetprovinzen (und dem dort auffindbaren Essverhalten) einen interessanten Nährwert: „Rezepte aus dem Sozialismus". Ob wir nun weißrussische „Kartoffelweibchen" oder das georgische „Tolma" kosten wollen – die Anleitung ist uns im knapp über 200 Seiten starken Band (Goldmann Verlag) gegeben. Es bleibt mir, all den wagemutigen Hobbyköchen guten Appetit zu wünschen!
Den bequemeren Interessierten sei das französisch-russische Restaurant „Tiflis" (Grünangergasse, gleich hinter dem Wiener Stephansdom) wärmstens empfohlen!

lr

Bémiše Kýýche: Škubánky/opečánky

Zutaten
Kartoffel/*brambory*: 2 kg
Butter/máslo**:** 0,25 kg
Bisschen **Schmalz/***sádlo*
Weizenmehl/*mouka*, griffig: 13 gehäufte Esslöffel
Bisschen **Kümmel/***kmín* gemahlen
Reichlich **Mohn/***mák* gemahlen
Staubzucker/*cukr* nach Lust und Laune

Zubereitung
Kartoffel schälen, zerstückeln. Dann unter Zugabe von **Kümmel** kochen. **Mehl** dazu - 10 Minuten weiterkochen, macht Klumpen. Restwasser weg - und alles mit einem Stampfer (*haramule*) zerstampfen. Das Resultat: Dickbrei. **Butter** mit einem Löffel (Wackelbewegung!) einarbeiten. Kochlöffel im **Schmalz** eintauchen und aus dem Brei zitronengroße Stücke herauslöffeln.
Jetzt eine *Rezeptgabelung*: **Škubánky normale:** Stücke servieren, garnieren, essen. Oder: **Škubánky opečánky**: In einer heißen Pfanne in Öl oder in grippefreiem Schweineschmalz herumwälzen und braten.
Garnierung: In Österreich Škubánky mit Zwetschgenröster (kein Kompott!). Klassisch čéchiš: mit **Mohn-Zucker**-Gemisch. Modern: mit → **Šnytličník** usw.
Vegetarisch: Butter statt Schmalz. Lecker. **Vegan:** Margarine statt Butter, aber ohne Kanonen. Nicht so lecker.
Warnung: Verlangen Sie nie in einem Böhmenlokal Škubánky. Ich probierte es mal in Prag und der Chefkoch jagte mich durch halb Altstädter Ring mit einer urheißen Pfanne in der Hand. Fühlte sich verarscht: Škubánky werden kaum angeboten – zu billig.

kor

Fotoserie Essen *von Elena Anna Rieser (photocase.com | pheebs)*

Befragen Sie die Sterne mit Madame Crystal

horoskop

Äpfel

Fast jeder mag Sie, wahrscheinlich aufgrund Ihrer äußerlichen Merkmale: Sie sind rund und prall, Ihre roten Backen sind zum Anbeißen; ein richtiges Früchtchen also. Vorsicht aber: Jemand könnte rücksichtslos über Sie herfallen, und Sie landen als abgenagter Rest bestenfalls auf dem Komposthaufen. Lassen Sie sich keinesfalls von Ihrem/r PartnerIn zur Demonstration vermeintlicher Stilsicherheit appetitlich im Wohnzimmer platzieren. Der Lauf der Zeit will es, dass Sie unweigerlich zu einem unappetitlichen Etwas verschrumpeln. Dieses Schicksal trifft freilich alle Leute, aber man kann sein Dasein auch etwas abwechslungsreicher gestalten als immer nur dick und rund in der Schale zu sitzen. Lassen Sie sich nicht alles gefallen und zeigen Sie ruhig, wo der Bartl den Most holt!

Birnen

Ihr Vorteil: Ihre Form von Körperfett ist angeblich weniger ungesund als die von Apfel-Typen. Dieser Umstand allein hilft aber nicht, den Umfang Ihres Gesäßes zu verringern. Sie sollten sich also ranhalten und sich fleißig im Fitnessstudio mit den anderen Dumpfbirnen abstrampeln. Für Ihr inneres Gleichgewicht sollten Sie öfter mal meditieren – das stabilisiert und hilft oft, zum Kern der Sache zu gelangen. Diesen können Sie dann beispielsweise in ein mit Erde befülltes Behältnis verfrachten und mit Wasser benetzen, vielleicht wächst ja was Schönes – oder was Essbares. Gerade in wirtschaftlich schlechten Zeiten ist selbstgezogenes Gemüse von unschätzbarem Wert. Wenn's nur eine Thuje oder ein Vogelbeerbaum wird, können Sie die Früchte nach der Ernte immer noch an die Nachbarskinder verschenken.

Schreiben Sie über Ihr Glück im Leben und das Versagen der Sterne auf www.derbagger.org/horoskopvergleiche

Nachtrag: Unappetitlich – essentiell: Die Maria Lassnig-Schau im Mumok Wien

museum

Schönere, gefälligere Schauen findet man in Wien derzeit viele: Mucha im Belvedere, Picasso im Kunsthaus, Rembrandt in der Albertina – und dennoch war es gut, mit Maria Lassnigs Bildern aus dem „neunten Jahrzehnt" konfrontiert zu werden. Die alte Künstlerin zeigte sich im doppelten Wortsinn hüllenlos – zum einen physisch (und erzeugt dadurch Angst vor Altern, Verfall und Tod) zum anderen psychisch (und zeigt so eine sympathische geistige Wach- und Regheit, die auf niemanden mehr Rücksicht nehmen muss und gerne Stachel im Fleisch ist). Warum lohnt es, sich mit diesen Bildern (im Katalog erhältlich) auseinander zu setzen? Weil diverse Selbstbezüge (und Verwirklichungsmöglichkeiten) schonungslos aufscheinen: Ich als „animal (triste)", als (passive) „Gläubige oder (aktive) Gutgläubige" (2002), als Sterbliche(r) im „Sanduhr"(2001)-Bild, der „Lebensqualität"sfrage (2001) verpflichtet: im tätigen lebendigen Sein (schwimmen, Wein trinken, gebissen werden) halten wir uns über Wasser – weit entfernt vom (utopisch-versunkenen) Atlantis des Meeres(Seins-?)grundes. Bevor uns die Galgen des „Krankenhauses" (2005) ereilen, sollten wir genossen haben: doch die Ambivalenz des Genusses manifestiert sich im (deixartigen) „Don Juan von Österreich", der bernhardschen Nestbeschmutzung: die Figur kehrt in (der sexuellen) „Sportsnatur" (die arme Frau), in „Kinderschänder"(das arme Kind) und in „Weltzertrümmerer"(die arme Welt – die armselige Allmachtsphantasie) wieder. Doch nicht nur Pessimistisch-Schwieriges zeigt uns die Kärntnerin, sondern auch unser Bedürfnis nach Unberührtheit und Zärtlichkeit greift sie auf: zauberhafte Schleier in den „Braut und Bräutigambildern". Hier schafft die einengende „Sprachgitter" zurück lassen wollende Malerin Hoffnung. Ein guter Versuch, menschliche Seinsart (Sein ist Wahrnehmung) und Lebensfülle auszudrücken! Alles Gute fürs zehnte Jahrzehnt, Maria Lassnig!

lr

Auflösung zum Wer-frißt-was?-Test (Seite 5)

Zählen Sie nach, welchen Buchstaben Sie am häufigsten angekreuzt haben, und dann lesen Sie nach, was Sie sind.

a) *VeganerIn*. Ihnen kommt nichts auf den Teller, was im entferntesten mit einem Tier zu tun hatte. Lebt Ihre Hauskatze auch schon vegan? Oder haben Sie keine, weil Tierhaltung=Folter? Wie auch immer – wenn Sie mehr als achtmal a) angekreuzt haben, sollten Sie vielleicht überlegen, Ihren Speisezettel noch etwas mehr einzuschränken. Man kann auch von rohem Fallobst und Herbstlaub leben, und Salz und Zucker gibt die Natur schließlich auch nicht freiwillig her.

b) *VegetarierIn*. Schauen Sie mir in die Augen. Ich sehe einen Wahlzettel, auf dem Sie GRÜN angekreuzt haben. Und ich sehe viele Bücher im Regal neben Ihrem Bett; mehrere davon sind orange und gelb. Ein paar Ihrer Freunde kennen den Dalai Lama persönlich. Halt! Kann es sein, daß Sie innerhalb der letzten zwölf Monate aus Unachtsamkeit einmal ein Stück Fisch oder Huhn mitgeschluckt haben? Das quält Ihr Gewissen beträchtlich. Oder nicht? Umso besser.

c) *Allesfresser* (ab hier ist kein Splitting mehr nötig). Mitteleuropäischer Durchschnitts-Omnivor! Haben Sie vor Lektüre dieses *Bagger*s eigentlich je nachgedacht, was Sie essen und warum? Erzählen Sie mir jetzt nicht, daß Sie bewußt die Eßgewohnheiten eines Braunbären nachahmen. Und wann waren Sie zuletzt beim Japaner auf eine Portion Krebsgedärm und lebenden Tintenfisch, oder beim Australier auf Emu-Steak und fritierte Heuschrecken? Rinderwahnsinn, Pferdeleberkäse? Wenn schon Allesfresser, dann mit Stil, bitte.

d) *Kannibale*. Endlich jemand, der sich wirklich konsequent ernährt. Warum soll man sich überlegen, ob ein Shrimp ein Nervensystem hat oder ein Kalb einen lieb anschaut? Sie haben eben Ihre Mitmenschen zum Fressen gern. Von wegen menschenähnlich – was die meisten so daherbrabbeln, hört sich auch nicht intelligenter an als Grunzen oder Blöken. Respekt! Nur so nebenbei – das auf Seite 1 ist das Impressum, keine Speisekarte.

Haben Sie zwei, drei oder vier Buchstaben genau gleich oft angekreuzt? Kein Problem, die Grenzen zwischen a), b) und c) sind ohnehin fließend, und zwischen c) und d) steht immer noch der liebenswürdige Fleischfresser – Tiger z. B. fressen zwar fallweise uns, aber nur selten einander, und kennen Sie die Eskimo-Diät? Fisch, fallweise verfault, Robben-, Eisbär- und Walfleisch plus Lebertran, sonst eher wenig. Ein klassischer ostasiatischer Speisezettel: ziemlich viel Fleisch, Fisch, Frosch, Schlange und Eier, aber keine Milchprodukte. Ein hinduistischer? Vegetarisch, gut gewürzt, keine Eier, viel Milch. Einer aus dem Amazonas-Urwald? Allerlei Pflanzenteile, Termiten, Spinnen, selten Vogeleier – keine Milch, und sofern man nicht außer Sammler auch Jäger ist, kein Fleisch. Der Mensch verträgt letztlich jede Nahrungskombination – Mangelerscheinungen sind höchstens zu befürchten, wenn ein Burenwurst-Habitué von heute auf morgen Veganer wird, oder wenn ich einem alten Grönländer plötzlich zumute, von meinen Gemüsecurrys zu leben. In diesem Sinne: Wohl bekomm's!

Kreutzwurtzeleintopf

Zutaten (am besten waagrecht auflegen):

1 Zwei Vorwörter, sollten von rechts aussehen wie Ariks Tochter. **6** Wurscht, aber nicht irgendeine. **10** Ein Hektar, egal wovon. **11** Ein Eulenspiegel-Ei (er ist zwar nicht draus geschlüpft, aber es ist stolz auf ihn). **12** Den von Ihrem sauteuren ultramodernen Computer. **15** Eine Dosis Morgenrot. **16** Das Hinterteil von Anthonia – großzügig bemessen, aber **17** im Rahmen. **18** Eine Spur von Gleichgewicht. **20** Etwas Guanin, Cytosin, nochmal dasselbe und dann ein Tröpfchen Idiamin. **21** O entsänne ich mich, was … (von rechts)! **24** Ungerupftes Flattervieh. **25** Kennt ihr schon den Witz von Emmis Sud? Ist nicht gut, gehört hier aber auch rein, dann noch **27** eins finnisch **28** und eine deutsch. **29** „Farbiger brennender Jud'." [Das ist natürlich keine Zutat, sondern wurde uns ungebeten zugerufen von Honsiček K., alias *kor*. Daher korrekt bémiš, aber politisch – ui!] **31** Noble Beschränkung? Nein. Wir haben wirklich nicht mehr.

Jetzt langsam den Topf senkrecht stellen.

1 Ein Faultier mit möglichst vielen **2** Nichtbewegungen pro Mega-Stunde **3** abhängen lassen, bis es Moos ansetzt, kurz … . **4** Weiter geht's oofrts – konventionell gereiht sind's einige mehr als andere, **5** z. B. der ist zwar nichts geworden, aber vermutlich der höchste von denen, die unter ihm wirtschaften. – **6** Jodäthyl haben wir ja keins, aber das hier hat doch jeder im Küchenschrank, oder? **7** Dieses langgezogene Karnickeltier, äh, wir meinen den Wolf. **8** Schmale klingonische Bandnudeln (tlhingan Hol Dajatlh'a?) **9** auf mehreren … … ; **12** nicht … sein und mit einer … garnieren, da ist vielleicht **13** dieses Vitamin drin.* **14** Wie es singt und lacht! **18** Eine solche zum Umrühren einteilen – ist ein bißchen teuer und nicht unbedingt nötig, aber auch ohne Sushi reizvoll. **19** Von unten grüne Zweiglein reinstecken. **22** Laut Meiner Kaotischen Originalanweisung **23** muß das Gericht jetzt abgeschreckt werden, also Gespenstkostüm anziehen und laut schreien! **26** Eine niedliche Strauchratte rundet die Speise angenehm ab, **30** und somit wünschen wir nur noch in aller Kürze: Na Mahlzeit!

caru

*Ja, bei uns kriegt sogar eine einsame Buchstabennudel ihre eigene Definition.

Die Abrissbirne

Onkel Brilli

Neben Onkel Michi und früher Onkel Thomas ist ....mir
seit jeher Onkel Brilli der Lieblingsonkel.
Eigentlich ist er ja gar nicht mit mir verwandt. ....Aber
dazu später ausführlicher.
Was wir nicht schon alles gemeinsam
erlebt haben, Onkel Brilli und ....ich.

Wir waren auf Reisen, in Indien, Paris ....und
Griechenland, sind quer durch ....den
Balkan gebraust,
bis nach Istanbul und noch weiter ....in
den Süden hinunter.

Über Onkel Brillis Vorfahren weiß ....ich
nicht viel,
außer, dass sie sich früher gern
in der russischen linken Szene herumtrieben.
Soweit ich weiß, standen ....sie
Lenin und Trotzki nahe, später aber
konnte man sie ....im

Dunstkreis amerikanischer Prominenter sehen. Ich sage ....nur
Janis Joplin.
Dass Onkel Brillis Vorfahren Jahre danach
auch Rechtsradikalen auf ....der
Nase herumtanzten – Stichwort Gottfried Küssel –

könnte dazu geführt haben, dass ....man
ihresgleichen heutzutage weitgehend übersehen ....will.

Ich jedenfalls habe mich ganz bewusst ....für
Onkel Brilli entschieden, obwohl
man sich ....ja
sonst seine
Familie nicht aussuchen kann.

Wenngleich der umsichtige Onkel oberflächlich
betrachtet aalglatt ....und

kühl rüberkommt,
bin ich sehr froh, ...ihm
nahe sein zu können. Nicht nur, weil ich ....auf
seine Hilfe angewiesen bin, sondern auch, weil ich ....mit
ihm ein besonderes Lebensgefühl verbinde.

Ein bisschen Hermann ....Hesse.

Doch nicht nur ....an
Hesse sondern Lennon erinnert er viele, ...mit
kahl geschorenem Haar kann

einem aber auch Gandhi in den Sinn kommen.

Näher betrachtet wird ....sein
Wesen von unglaublich viel Tiefgang
und einer äußerst
scharfsinnigen Sicht der Dinge bestimmt.
Ein prüfender Blick hinter ....die
Ohren verrät, dass Onkel Brilli auch
sportlich ist, obwohl er eigentlich niemals trainiert ....und
eher drahtig wirkt.

Wenn ich länger über ....ihn
nachdenke, merke ich erst, ...wie
widersprüchlich sein ganzes Wesen manchem
Betrachter erscheinen ....mag.

Mein Onkel Brilli.

Ruht er nicht gerade ....mit
verschränkten Gliedern im Schlafzimmer,
dann arbeitet er für einen Sehbehinderten,
ehrenamtlich sogar, hört, hört.

Kein Wunder, dass man ....da
so dünn bleibt, wenn man den ganzen ....Tag
nur schuftet.
Nicht einen einzigen Cent
hat er bis dato verdient, aber ....der
Behinderte schaut auf Onkel Brilli und verwöhnt ....ihn

fallweise mit energischen Streicheleinheiten.
Apropos Streaicheleinheiten,
ich bin glaub ich der Einzige
in der Verwandtschaft, der Onkel Brilli ....hin
und wieder etwas Liebe schenken will, ...was
mitunter zu Komplikationen und
Beziehungszwistigkeiten führen kann.
Ich weiß noch ....gut,
als ich mich mit meiner langjährigen
türkischen Freundin in die Haare bekam, weil ....sie
Onkel Brilli kein Gutenachtbussi geben wollte.

„Nur ein kleines Bussi, bitte."
„Nein, ich will nicht."
„Aber Onkel Brilli…"
„Ich mach den Scheiß nicht mehr länger mit!"
[…]

Und so blieb Onkel Brilli allein gelassen, ...mit
verschränkten Gliedern, neben ....uns,
still und starr ruhend wie der See ....im
Weihnachtslied.

Ich glaube zwar nicht, dass ....er
es meiner Freundin übel nahm, auch nicht,
dass er in jener Nacht traurig ....war,
Gefühle sind ja nicht so seine Sache.

Aber trotzdem hatte er sich

am nächsten Morgen

wie ein trotziges Kind verhalten. Ganze fünf Minuten musste ich ihn suchen und war richtig verärgert, als ich ihn versteckt unterm Bett entdeckte.
Zur Strafe verbog ich ihm beide Sportbügel.
Dann setzte ich ihn auf und tat so, als wäre er Luft für mich.

Ihr müsst wissen, kurzsichtig, mit knapp vier Dioptrien,
kann ich ohne Brillis Hilfe nicht einmal g'scheit Baggerlesen.

toph